

Tintureira no Tacho com Cogumelos e Natas

Sugerido por: Ana Azevedo



Ingredientes:

5 postas de tintureira
1 fio de azeite
2 tomates pequenos maduros
1/2 cebola picada
1 chávena de água
ervas aromáticas a gosto
sal e pimenta a gosto
200gr de cogumelos
1 pimento pequeno
50gr amendoins
1 pacote de natas (preferência 3 queijos)

Preparação:

Num tacho coloque o fio de azeite, a cebola e o tomate cortado em pequenos pedaços a refogar.
Adicione o peixe, a água e tempere a gosto com as ervas aromáticas, o sal e a pimenta.
Deixe cozinhar em lume brando durante cerca de 15 minutos.
Junte os cogumelos e o pimento cortado em tiras e deixe cozinhar por mais 10 minutos.
Junte os amendoins e cozinhe por mais 5 minutos.
Adicione as natas e misture bem.
Cozinhe 2 minutos e sirva.