

## - Massada de Peixe -

### Ingredientes:

- 2 Postas de Salmão
- 2 Postas de Corvina
- 250g de Camarão
- ½ Kg de Ameijoas
- 1 Pacote de Massa
- 2 Cebolas
- 4 Dentes de Alho
- 1 Pimento Vermelho
- 1 Pimento Verde
- 2 Tomates Maduros
- 1 Molho de Coentros
- 1 dl. Vinho Branco



### Modo de preparação:

Cozer o peixe e reservar o caldo da cozedura.

Refogar cebola, alho, tomate, pimentos e os coentros. Juntar o vinho branco ao refogado e o caldo da cozedura. Acrescentar a massa e quando esta estiver quase cozida juntar o peixe.