

## *Ingredientes*

*Penne nero (com tinta de lula)* - 500 gramas

*Haddock* - 500 gramas

*Leite* - 1 litro

*Manteiga* - 2 colheres

*Cebola pequena batidinha* - 1

*Açafrão* - 1 colher de chá

*Farinha de trigo* - 1 colher de sopa

*Requeijão cremoso* - 1 copo



*Autora:* Sandra Assumpção  
15 de dezembro de 2014

## *Modo de preparo*

1. Cozinhe a massa al dente. Escorra e reserve.
2. Coloque o haddock no leite e deixe ferver. Desligue, retire o haddock.
3. Numa frigideira coloque a manteiga e a cebola.
4. Deixe dourar ligeiramente e junte o açafrão e a farinha de trigo. Mexa por 1 minuto.
5. Junte o vinho branco.
6. Acrescente parte do leite em que foi cozido o haddock, misture bem até formar um molho ligeiramente cremoso.
7. Bata no liquidificador e volte para a panela. Junte o requeijão cremoso.
8. Tempere com sal e pimenta do reino.
9. Por último, junte o haddock em lascas.

## *Montagem*

Coloque a massa numa travessa ou em pratos individuais e cubra com o molho.

Salpique pimenta rosa e sirva em seguida.