Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Salada de Bacalhau com Grão, Tomate e Pepino

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado Pescanova
- Louro e salsa q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 dente de alho
- Azeite e vinagre q.b.
- 200 g de grão de bico cozido
- 1 tomate grande
- 1 pepino grande
- 1 cebola roxa pequena
- 1 raminho de salsa

Preparação

1. Descongelar o Bacalhau Desfiado e cozer em água com 1 folha de louro, 1 c. de sopa de grãos de pimenta preta e o dente de alho esmagado por 5 min. aprox. Escorrer bem e temperar com 1 fio de azeite.

2. Passar o grão de bico cozido por água corrente e escorrer. Cortar o tomate, o pepino e a cebola roxa em cubinhos e picar salsa.

3. Juntar os ingredientes todos numa saladeira, temperar de sal, pimenta preta, azeite e vinagre e servir a salada de Bacalhau à temperatura ambiente ou fria.

Produtos Associados

Bacalhau Desfiado

850 g

Bacalhau Desfiado

400 g