Veja mais receitas em
**www.pescanova.pt**

# Salada Russa de Bacalhau com Maionese de Coentros

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

## Ingredientes

**Para o Bacalhau:**

- **Bacalhau Desfiado PESCANOVA** 1 emb.
- Grãos de pimenta preta 1 c. de chá
- Batatas 2 unid.
- Cenouras 2 unid.
- Sal q.b.
- **Ervilhas PESCANOVA** 200 g
- Ovos 4 unid.
- Tomate grande 1 unid.
- Maionese 10 c. de sopa

**Para terminar:**

- Coentros 5 c. de sopa
- Limão 1 unid.

## Preparação

**Preparação do Bacalhau:**
1. Descongelar o **Bacalhau Desfiado**, cozer em água abundante a **ferver** com os grãos de pimenta preta **por 4 a 5 min.**
2. **Descascar e cortar em cubinhos** as batatas e as cenouras e levar a cozer em água com sal com as ervilhas (previamente descongeladas).
3. Deixar arrefecer **espalhando** num tabuleiro para ser mais rápido. Cozer os ovos, descascar e **picar**. Cortar o tomate em **cubinhos**.
4. **Misturar bem** a maionese (de preferência **fria**) com os coentros **picados** finamente.

**Para servir:**
5. Numa saladeira ou travessa **juntar os ingredientes todos** e **envolver** bem.
6. Servir com **coentros** e **gomos de limão**.

## Produtos Associados

**Bacalhau Desfiado**

850 g

**Bacalhau Desfiado**

400 g