



Salada de Bacalhau com Grão e Pimentão Doce Fumado



Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau do Atlântico Pescanova
- 2 dentes de alho e ½ cebola roxa
- 150 ml de azeite
- 2 tomates
- 100 g de azeitonas às rodelas
- 1 raminho de salsa
- 2 colheres de sopa de vinagre de vinho tinto
- 500 g de grão-de-bico cozido
- Sal, pimenta-preta e pimentão doce fumado q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Preparação

1. Cozer o bacalhau. Desfiar o bacalhau para uma taça, retirando peles e espinhas.
2. Aquecer 50 ml de azeite com os dentes de alho picados. Regar o bacalhau com esta mistura. Mexer.
3. Picar a cebola e o tomate, sem pele e sementes, em pequenos cubos.
4. Juntar ao bacalhau, a cebola picada, o tomate, as azeitonas e o grão de bico.
5. Numa taça misturar o restante azeite com o vinagre, o sal, a pimenta e uma pitada de pimentão doce fumado. Regar a salada com o molho. Mexer e servir.

Receita da autoria de Isabel Zibaia Rafael.

Produtos Associados



Bacalhau Especial Sel Chef Isl.

1 kg



Preparado Arroz de Bacalhau

700 g



Lombos de Bacalhau

550 g



Lombos de Bacalhau

400 g



Bacalhau Desfiado

850 g



Supremas de Bacalhau

400 g