Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Salada de Bacalhau com Feijão, Pepino e Pimento

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

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 1 c. de chá de alho picado
- Azeite q.b.
- 250 g de mini tomates chucha
- 400 g de feijão branco cozido
- 12 azeitonas pretas
- 1/2 pimento amarelo
- 2 pepinos grandes
- 4 c. de sopa de croutons
- Orégãos q.b.
- Vinagre q.b.
- Sal q.b.

Preparação

1. Retire o Bacalhau Desfiado Pescanova da embalagem, coloque-o num coador e passar por água fria corrente durante 1 minuto. Escorra bem e reserve.

2. Leve a saltear em azeite e alho picado entre 3 a 5 minutos. Deixe arrefecer.

3. Corte o tomate ao meio, as azeitonas em lascas finas, o pimento (sem veios nem sementes) e os pepinos (sem casca) em cubinhos,

4. Junte ao bacalhau e ao feijão branco cozido e tempere a gosto com azeite, vinagre, orégãos e sal.

5. Polvilhe com os croutons e sirva à temperatura ambiente ou fria.

Produtos Associados

Bacalhau Desfiado

400 g

Bacalhau Desfiado

850 g