



# Salada de Bacalhau com Feijão, Pepino e Pimento



## Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 1 c. de chá de Alho Picado Pescanova
- 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.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de  
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

## Preparação

1. Descongele o Bacalhau Desfiado, escorra bem e leve a saltear em azeite e alho picado entre 3 a 5 minutos. Deixe arrefecer.
2. Corte o tomate ao meio, as azeitonas em lascas finas, o pimento (sem veios nem sementes) e os pepinos (sem casca) em cubinhos, junte ao bacalhau e ao feijão branco cozido e tempere a gosto com azeite, vinagre, orégãos e sal.
3. Polvilhe com os croutons e sirva à temperatura ambiente ou fria.

# Produtos Associados



**Bacalhau  
Desfiado 400 g**  
Embalagem: **400 g**



**Lombos de  
Bacalhau**  
Embalagem: **600 g**