



# Salada de Bacalhau com Grão, Tomate e Pepino



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
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