



## Salada de Bacalhau Fresco



Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



3 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. Supremas de Bacalhau Pescanova
- 10 tomates cherry; 1 cebola roxa
- 1 pepino; 10 azeitonas pretas
- azeite, vinagre e sal
- 5 g coentros

### Vinagrete:

- 2 dentes de alho
- 5 azeitonas verdes e 5 pretas descaroadas
- 0,3 dl vinagre balsâmico; 0,5 dl azeite
- sal e pimenta moída

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
269 Kcal	5 g	19 g	20 g

### Preparação

1. Escalde as Supremas, deixe arrefecer e lasque.
2. Corte a cebola e o pepino às rodelas, e envolva com o tomate e as lascas de bacalhau. Junte as azeitonas.
3. Tempere com o molho vinagrete e aromatize com coentros.

## Produtos Associados

---



**Bacalhau  
Desfiado 400 g**

Embalagem: **400 g**