



Salada Grega de Bacalhau



Ingredientes

- 1 embalagem de Bacalhau Desfiado PESCANOVA
- Azeite e vinagre q.b.
- Salsa fresca q.b.
- 400 g de tomate
- 300 g de pepino
- 100 g de cebola
- 8 azeitonas pretas
- 12 alcaparras
- 100 g de queijo feta
- Flor de sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Bacalhau Desfiado, passar por água fria corrente, escorrer muito bem, saltear em azeite por 3 a 5 min. e juntar salsa picada.
2. Entretanto, cortar o tomate e o pepino em pedacinhos, picar a cebola, picar as azeitonas e a salsa grosseiramente, escorra as alcaparras e esfarelar grosseiramente o queijo feta.
3. Numa saladeira juntar o Bacalhau Desfiado, o tomate, o pepino, a cebola, as azeitonas, as alcaparras e o queijo, salpicar com salsa picada.
4. Temperar com de flor de sal a gosto, azeite e vinagre.
5. Servir de imediato!

Produtos Associados



Bacalhau Desfiado

Embalagem: **400 g**