



Salada Russa de Bacalhau com Maionese de Coentros



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

Para o Bacalhau:

- Bacalhau Desfiado PESCANOVA 1 emb.
- Grãos de pimenta preta 1 c. de chá
- Batatas 2 unid.
- Cenouras 2 unid.
- Sal q.b.
- Ervilhas PESCANOVA 200 g
- Ovos 4 unid.
- Tomate grande 1 unid.
- Maionese 10 c. de sopa

Para terminar:

- Coentros 5 c. de sopa
- Limão 1 unid.

Preparação

Preparação do Bacalhau:

1. Descongelar o **Bacalhau Desfiado**, cozer em água abundante a **ferver** com os grãos de pimenta preta **por 4 a 5 min.**
2. **Descascar e cortar em cubinhos** as batatas e as cenouras e levar a cozer em água com sal com as ervilhas (previamente descongeladas).
3. Deixar arrefecer **espalhando** num tabuleiro para ser mais rápido. Cozer os ovos, descascar e **picar**. Cortar o tomate em **cubinhos**.
4. **Misturar bem** a maionese (de preferência **fria**) com os coentros **picados** finamente.

Para servir:

5. Numa saladeira ou travessa **juntar os ingredientes todos** e **envolver** bem.
6. Servir com **coentros** e **gomos de limão**.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

850 g



**Bacalhau
Desfiado**

400 g