SALADA DE BACALHAU DO FAIAL

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau limpo, sem pele

1 vidro azeite extravirgem, 500 ml

1/2 xícara (chá) de vinagre de vinho tinto

1 maço de cebolinha picada

1 maço de salsinha picada

1 cebola grande picada

MODO DE PREPARO

Corte o bacalhau em pedaços quadrados médios 5 cm, coloque de molho em água por 24 horas, troque a água umas quatro vezes.

Escorra a água do molho e coloque em uma panela com água para ferver por 20 minutos.

Escorra e reserve.

A parte em uma vasilha prepare o molho: coloque o azeite, a cebolinha, a salsinha, a cebola picada e o vinagre, misture bem.

Arrume os pedaços de bacalhau em uma travessa, e vá despejando o molho por cima, outra camada de bacalhau e o restante do molho.

Deve ficar coberto pelo tempero.

Leve à geladeira e deixe por 4 horas, depois é só servir com batatas cozidas e arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17756-salada-de-bacalhau-do-faial.html