

SALPICÃO DE BACALHAU DA TIA MARIA

INGREDIENTES

1/2 kg de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado
200 g de presunto sem gordura cortados em cubinhos
200 g de queijo prato ou mussarela cortado em cubinhos
1 cenoura crua ralada
1 lata de ervilha
1 lata de milho
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
1 vidro de palmito de boa qualidade cortados em cubinhos
1 vidro de maionese
azeitonas verdes picadas a gosto
salsa picada a gosto
pimenta-do-reino em pó ou cominho em pó a gosto
1 pacote de batata palha
azeite a gosto e gotinhas de limão para dar um sabor diferenciado

MODO DE PREPARO

Primeiro refogue o bacalhau (não desfie muito fininho, costumo fazer um desfiado de lasquinhas, também não muito grossa), com azeite, cebola e alho.

Espere esfriar.

Antes de misturar os ingredientes, coloque a maionese em uma vasilha e misture uma colher de azeite.

Adicione também a salsa bem picadinha, as gotas de 1/2 limão e umas pitadinhas de cominho em pó ou pimenta-do-reino em pó.

Após, junte os demais ingredientes, exceto a batata palha e a cenoura ralada.

Arrume a mistura em uma travessa e na hora de servir, coloque a batata palha por cima.

Não misture a cenoura ralada, porque ela facilita para que o salpicão azede com mais facilidade, coloque em uma vasilha a parte, ao lado da travessa, para quem goste acrescentar ao seu prato.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20627-salpicao-de-bacalhau-da-tia-maria.html>