

SALADA DE BACALHAU SIMPLES E PRÁTICA

INGREDIENTES

- 8 batatas cortadas em cubo cozinhas
- 1 kg de bacalhau
- 1 colher de azeite de oliva
- 1 cebola média picada
- 2 tomates médios picados
- coentro (quantidade opcional)
- 1 lata de milho
- e qualquer outro ingrediente de sua preferência

MODO DE PREPARO

Tire o sal do bacalhau, desfie, logo após cozinhe as batatas em cubo e reserve-os!

Refoque no azeite de oliva a cebola picada.

Em seguida, coloque o bacalhau desfiado, o tomate, o coentro, o milho (e qualquer outro ingrediente de sua preferência).

Se quiser acrescente uma pitada de sal.

Misture as batatas cozidas aos ingredientes da panela, deixe esquentar, desligue o fogo e coloque no refratário.

Você pode comer quente ou frio, se quiser frio, colocar depois de pronto na geladeira até o horário de servir. Pode comer com um arroz branco!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23807-salada-de-bacalhau-simples-e-pratica.html>