

# SALPICÃO DE BACALHAU FÁCIL

## INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado  
1/2 lata de milho em conserva  
1/2 lata de grão-de-bico em conserva  
1/2 lata de ervilha em conserva  
1 cenoura crua ralada  
1 pimentão vermelho sem pele e cortado em tiras  
1 pimentão amarelo sem pele cortado em tiras  
2 tomates médios sem sementes e sem casca picados  
2 ameixas vermelhas picadas  
2 pêssegos firmes picados  
1 cebola grande piada  
3 dentes de alho picados  
200 g de maionese  
azeitonas picadas a gosto  
salsinha picada a gosto  
1 pacote de batata palha  
azeite a gosto  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena refogue a cebola e o alho por uns minutos

Acrescente o bacalhau e deixe refogar por uns 2 minutos, sempre mexendo

Deixe esfriar

Em uma travessa funda coloque o bacalhau refogado e acrescente os demais ingredientes, exceto a batata palha

Misture tudo muito bem e delicadamente

Tempere com sal e pimenta

Cuidado para não salgar demais pois o bacalhau já é salgado

Leve ao refrigerador por no mínimo 2 horas

Na hora de servir cubra o salpicão com a batata palha

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2581-salpicao-de-bacalhau-facil.html>