

SALPICÃO DE BACALHAU

INGREDIENTES

600 g de bacalhau
100 g de azeitonas pretas
1 cebola picada
1 pimentão picado
1 molho/maço de cheiro verde picado
2 ovos cozidos em rodela
1 pacote de batata palha
vinagre
azeite

MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau de molho de um dia para o outro, sempre trocando a água. Use água fervente por mais ou menos 5 minutos até tirar quase todo o sal. Desfie após esfriar e misture a cebola, o cheiro verde, o pimentão, as azeitonas, o vinagre e o azeite. Por fim, coloque a batata palha por cima e enfeite com os ovos cozidos em rodela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27545-salpicao-de-bacalhau.html>