SALPICÃO DE BACALHAU SAUDÁVEL PARA O NATAL

INGREDIENTES

Preparo do bacalhau

300 a 350 g de bacalhau

azeite

pimenta branca, pimenta-do-reino, alho, cebola, pimentão verde, pimentão vermelho, pimentão amarelo e salsa a gosto

1 xícara (chá) de palmito picado

1 xícara (chá) de abacaxi cortados em cubos pequenos

1 xícara (chá) de melão cortados em cubos

1 xícara (chá) de ameixa preta sem caroco

2 tâmaras frescas cortadas em cubo

1 xícara (chá) de milho

2 xícaras (chá) de salsão (aipo) cortados em cubinhos

1/2 xícara (chá) de alho-poró picado

2 colheres (sopa) cheias de salsinha fresca picada

2 colheres (sopa) de passas

1/2 xícara de nozes picadas

1 maçã verde picada

1 maçã vermelha picada

1 xícara de presunto de soja picado

1 xícara de azeitonas pretas picadas

1 xícara de azeitonas verdes picada

3 latas de creme de leite sem lactose

2 pacotes e 1/2 de batata palha fina

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau de molho em água na véspera da realização do preparo

Em uma panela, coloque o bacalhau em outra água para cozinhar em torno de 30 a 40 minutos

Acrescente 2 colheres de creme de leite nesse refogado

Inicie com uma camada de creme de leite com salsa e pimenta branca

Cubra com outra camada dos outros ingredientes já previamente misturados ao creme de leite

Acrescente outra camada dos outros ingredientes e nova camada de batata palha

Tendo o cuidado para terminar com uma camada do creme de bacalhau e finalizando com batata palha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2755-salpicao-de-bacalhau-saudavel-para-o-natal.html