

# SALADA DE BACALHAU À PORTUGUESA

## INGREDIENTES

1 kg de bacalhau (dessalgado)  
2 kg de batata (cozida)  
1 kg de cenoura  
1 cabeça de brócolis  
1 cabeça de couve flor  
2 cebolas grande  
3 pimentões (verde, vermelho e amarelo)  
300 g de azeitonas pretas (portuguesa)  
cheiro verde a gosto  
cebolinha a gosto  
ovos de codorna  
250 ml de azeite de oliva (extra virgem)  
suco de um limão  
tempero oriental: hondashi (pra realçar o sabor do bacalhau)

## MODO DE PREPARO

Corte o bacalhau, retire a pele e dessalgue com água gelada por 6 horas na geladeira, trocando por 2 vezes. Cozinhe com bastante água.

Desfie o bacalhau em lascas e reserve.

Cozinhe as batatas e a cenoura (em cubos ou rodela), os brócolis e a couve-flor, separados (na água do bacalhau).

Cozinhe os ovos, descasque e reserve.

Corte as cebolas e os pimentões em fatias e refogue no azeite.

Coloque o bacalhau em lascas e refogue mais um pouco.

Acrescente o cheiro verde, a cebolinha, o hondashi e o suco de limão, por último as azeitonas portuguesas.

Em uma travessa inox decorada com alface monte a salada, uma camada de batata, uma de bacalhau, uma de cenoura e outra de bacalhau.

Acrescente os ovos de codorna, os brócolis e a couve-flor já separados, regue com azeite e bom apetite.

Acompanhamento: arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30173-salada-de-bacalhau-a-portuguesa.html>