

SALADA DE BACALHAU DELÍCIA

INGREDIENTES

- 500 g de bacalhau dessalgado
- 2 colheres de sopa de alcaparras (cheias)
- 1 cebola média ralada em rodela
- 4 dentes de alho amassados
- 250 g de palmito picado
- 150 g de azeitona verde picada
- 150 g de azeitona preta picada
- 1 xícara de salsinha
- 1/2 xícara de azeite
- 2 batatas cozidas e picadas
- 1 limão (suco)
- 4 ovos cozidos (para decorar)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacalhau por 20 minutos, pique e reserve.

Refogue no azeite o alho e a cebola, adicione o bacalhau e o suco de limão, até evaporar.

Desligue o fogo, adicione e misture bem todos os outros ingredientes, exceto o ovo.

Deixe esfriar (pode colocar na geladeira ou no congelador para agilizar).

Coloque em uma forma e decore com ovos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36836-salada-de-bacalhau-delicia.html>