

SALADA VERDE DE BACALHAU DA CHELLYNHA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau verde (salgado)

1 tomate

1 pimentão verde ou vermelho

1 cebola

1 alface

1 azeite de oliva

1 lata de ervilha

1 lata de milho verde

1 lata de azeitona verde

1 lata de cebolinha

1 lata de palmito(opcional)

MODO DE PREPARO

Comece a dessalgar o bacalhau um dia antes de fazer a salada, trocando a água no minimo 4 vezes.

Dessalgado, desfie todo o bacalhau.

Em uma assadeira bote o azeite e espere esquentar um pouco.

Logo em seguida adicione o bacalhau já desfiado, mexendo sempre para não grudar na assadeira, se preferir pode botar um pouco de sazón sabor nordeste.Mexa até que todo o bacalhau fique dourado.

Corte em pedaços pequenos o tomate, a cebola e o pimentão, reserve.

Corte o alface também em pedaços pequenos.

Em uma travessa de vidro, ponha o bacalhau já dourado, em seguida o tomate, cebola, pimentão e o alface sempre misturando.

Por último acrescente o milho verde e a ervilha, depois as cebolinhas e as azeitonas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39876-salada-verde-de-bacalhau-da-chellynha.html>