

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 mínimo 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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