BACALHAU MEDITERRÂNEO PARA SANDUICHES

INGREDIENTES

1 bandeja de aproximadamente 300 grms. de bacalhau desfiado.

100 g de azeitona picada

55 g de alcaparras

2 cebolas

aproximadamente 200 ml de azeite extra virgem

MODO DE PREPARO

Primeiro pique o bacalhau em lascas de aproximadamente 1 cm e coloque-o em um recipiente de vidro cobrindo-o com água gelada, coloque na geladeira, trocando a água a cada 8 horas, sendo que deve ser trocada umas 4 vezes para sair todo o sal.

Esprema-o para sair a água e reserve.

Descasque a cebola, parta-a ao meio e depois faça as fatias.

Misture a cebola, o bacalhau, a azeitona picada sem o caldo, a alcaparra sem o caldo e o azeite.

Não é necessário acrescentar sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44888-bacalhau-mediterraneo-para-sanduiches.html