

BACALHAU COM GRÃO-DE-BICO (SALADA FRIA)

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau desfiado e demolido
- 300 gramas de grão de bico
- 1 ramo de salsa picada
- 3 ovos cozidos picados
- 1 ramo de cebolinha picada
- 1 cebola média picadinha
- Pimenta-do-reino branca a gosto
- 200 g de azeitonas pretas picadas
- Azeite de qualidade (200 ml)
- 2 dentes de alho bem picados ou socados

MODO DE PREPARO

Deixe o grão-de-bico de molho em água fria de um dia para o outro, leve o bacalhau desfiado e dessalgado para ferver por 10 minutos.

Retire e deixe escorrer bem até esfriar.

Reserve a água da fervura do bacalhau e leve o grão-de-bico para cozinhar nesta água, em panela de pressão por 8 minutos, fervura normal por até 25 minutos ou até ficar macio. Retire o grão-de-bico separando as cascas que ficarão soltas.

Escorra em água fria e deixe escorrer bem até ficar bem seco.

Misture todos os ingredientes seguintes e regue com o azeite.

Nesta receita todos os ingredientes devem estar bem secos para não juntar água e alterar o sabor da receita.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52240-bacalhau-com-grao-de-bico-salada-fria.html>