BACALHAU COM GRÃO-DE-BICO (SALADA FRIA)

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau desfiado e demolhado

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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