QUINOA COM BACALHAU PARA SEMANA SANTA

INGREDIENTES

150g de quinoa em grãos

100g de bacalhau dessalgado e desfiado

2 tomates sem semente

1/2 cebola

1 cenoura pequena

alho

salsinha

MODO DE PREPARO

Cozinhe a quinoa em 1 litro de água até ela estourar os grãos (não precisa pressão). Depois de cozida coloque-a em água gelada ou cubos de gelo (para dar um choque e cessar o cozimento). Passe-a em uma peneira e termine de tirar toda a água em um pano torcendo-a até ficar bem sequinha.

Junte-a ao tomate, a cebola, a cenoura e a salsinha bem picados.Reserve. Em uma frigideira refogue o bacalhau em azeite e alho picado a gosto. Misture tudo e sirva gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53355-quinoa-com-bacalhau-para-semana-santa.html