SALADA DE GRÃO-DE-BICO DA VÓ RAFAELA

INGREDIENTES

1 pacote de 500 g de grão-de-bico (Yoki)

Sal

1 maço de salsinha com cebolinha

Palmito

Azeitona verde sem caroço

1 pimentão vermelho (opcional)

Azeite extra virgem

Bacalhau (400 g), cerca de 3 xícaras

MODO DE PREPARO

na véspera lave bem o grão de bico e deixe de molho com o sal (12 hs de antecedência)

não é para trocar a água do grão de bico.

coloque também na véspera o bacalhau de molho e no dia seguinte de uma fervida e limpe tirando as espinhas e desfie para a preparação da receita.

Cozinhar o grão de bico na pressão com a água que ficou de molho, quando a panela começar a ferver marque 5 minutos e desligue o fogo mas não destampe a pressão, deixe sair naturalmente (este é o segredo) fica no ponto certo para a preparação.

Escorra, e em uma travessa para a salada começe a montar o grão de bico a salsinha/cebolinha, a azeitona, o palmito e o azeite de boa qualidade, o bacalhau desfiado e o pimentão picado bem pequeno (opcional).

Mexa bem e sirva.

Fica uma delícia.

Para o Natal pode decorar com tomate cereja, como desajar, fica lindo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55406-salada-de-grao-de-bico-da-vo-rafaela.html