

SALADA ESPECIAL DE FEIJÃO FRADINHO

INGREDIENTES

250 g de feijão fradinho

250 g de bacalhau em posta, demolhado de véspera (Porto de preferência)

2 batatas grandes

1 cenoura

1 cebola

1 pimentão verde

2 ovos cozidos duros

azeite de oliva (prefira o extravirgem)

1 folha de louro

sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão fradinho com sal e a folha de louro, até ficar macio mas não desmanchando - os grãos devem dobrar de tamanho, aproximadamente.

Escorra, coloque no recipiente onde pretende servir a salada, regue com bastante azeite e leve a esfriar.

Limpe o bacalhau de toda pele e espinhas e leve a cozinhar em água com uma pitada de sal, por uns 10 minutos - não deixe cozinhar demais, erro que muita gente comete e que altera o sabor e a textura do peixe.

Escorra e separe a carne em lascas - não desfie.

Corte as batatas e a cenoura em palitos e cozinhe até ficarem macias (de preferência no vapor, aproveitando o cozimento do arroz que acompanhará o prato). Deixe esfriar.

Monte o prato colocando, por cima dos feijões, os legumes cozidos e as lascas de bacalhau, rodela fina da cebola e do pimentão, cru, e dos ovos cozidos.

Regue tudo com bastante azeite e leve para gelar.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56069-salada-especial-de-feijao-fradinho.html>