

# SALADA DE BACALHAU

## INGREDIENTES

500 g de bacalhau  
4 alcachofras  
2 limões  
sal a gosto  
300 g de ervilhas frescas debulhadas  
1 salsaão  
4 batatas médias  
4 tomates  
2 ovos cozido  
Molho  
6 dentes de alho esmagados  
1 gema  
1 e 1/2 copo de azeite de oliva  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau de molho em água fria por uma noite  
Leve ao fogo em água fria e deixe ferver por 15 minutos  
Escorra, tire as peles e as espinhas, parta e reserve  
Retire as folhas das alcachofras, deixando apenas os fundos, remova a parte fibrosa e esfregue suco de limão para que não escureçam  
Cozinhe por 40 minutos em água com limão e sal  
Escorra, corte cada fundo de alcachofra em 4 e reserve  
Cozinhe as ervilhas em água com sal por 10 minutos, escorra e reserve  
Retire as fibras do salsaão e corte o talo em pedaços pequenos  
Cozinhe as batatas com casca, deixe esfriar, descasque e corte em rodela  
Corte os tomates em 4  
Arrume todos os elementos da salada em camadas em uma saladeira funda  
Tempere cada camada com o molho, que se prepara misturando todos os ingredientes  
Guarneça com os ovos cozidos e as folhas de salsaão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5754-salada-de-bacalhau.html>