# SALADA DE BACALHAU

## INGREDIENTES

500 g de bacalhau

4 alcachofras

2 limões

sal a gosto

300 g de ervilhas frescas debulhadas

1 salsão

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 salsão e corte o talo em pedaços pequenos

Cozinhe as batatas com casca, deixe esfriar, descasque e corte em rodelas

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 salsão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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