

SALADA MEDITERRÂNEO COM MASSA E BACALHAU

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

150g de massa a gosto
2 ovos
2 latas com 120g cada de bacalhau
em conserva de azeite e alho limpo de peles
e de espinhas e desfiado
1 tomate grande cortado em cubos
½ cebola cortada em rodela meia lua finas
1 pepino pequeno cortado em cubos
80g de pimentos grelhados em
conserva cortados em cubinhos
2 colheres de chá de alcaparras em conserva
8 azeitonas verdes descaroçadas e
cortadas em pedaços
8 azeitonas pretas descaroçadas e
cortadas em pedaços
6 folhinhas de manjeriço cortadas em juliana
Sal q.b.



Tempo de preparação: 45 minutos
Custo: 7.00 € | Custo por pessoa: 2.33 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/salada-mediterraneo-massa-bacalhau-40272/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho com água a ferver, tempere com sal.
Junte a massa e mexa com um garfo.
Deixe cozer durante o tempo indicado na embalagem.
Num tachinho com água coloque os ovos a cozer durante 10 minutos.
2. Depois da massa cozida, escorra-a e passe-a por um pouco de água fria.
Depois dos ovos cozidos, retire-os com uma escumadeira para uma tigela com água fria.
Descasque os ovos.
3. Numa tigela junte o pepino, o tomate, a cebola, as azeitonas, os pimentos, as alcaparras e o manjeriço.
Tempere com sal.
Misture tudo muito bem.
Por fim, junte o bacalhau com o respectivo azeite.
Envolva tudo muito bem e guarde no frigorífico aproximadamente 15 minutos até que tudo fique frio.
4. Numa saladeira coloque a massa e envolva bem com a salada.
Decore com os ovos cortados em gomos.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!