

MEIA DESFEITA DE BACALHAU

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

3 postas de bacalhau
550g de grão de bico cozido
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
3 ovos cozidos
Pimenta q.b.
Salsa picada q.b.
Azeite q.b.
Vinagre q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, coloque as postas de bacalhau a cozer durante 10 minutos. Depois do bacalhau cozido, retire-o para um prato e deixe arrefecer.
2. Limpe o bacalhau de peles e de espinhas e desfie.
3. Numa taça grande, misture o grão com a cebola, o alho e a salsa picada. Tempere com pimenta, azeite e vinagre. Mexa tudo muito bem. Junte o bacalhau e misture um pouco.
4. Corte os ovos em gomos e decore. Sirva esta salada fresquinha.

Custo: 5.00 € ; Custo por pessoa: 1.25 €

<http://www.saborintenso.com/f22/meia-desfeita-bacalhau-7736/>

www.saborintenso.com