



Salada de bacalhau



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo Reserva

Q.b. de Vinagre Gallo Vinho Branco Chardonnay

- 2 lombos de bacalhau
- 2 pimentos assados
- 1 curgete
- 3 tomates de rama
- 2 colheres de sopa de cebola roxa picada
- 250g de lentilhas
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de coentros picados
- 2 ovos cozidos

Modo de preparação

1

Coza os lombos de bacalhau em água a ferver. Escorra e desfaça em lascas. Coloque numa taça.

2

Corte os pimentos em pedaços, assim como a curgete e o tomate, junte ao bacalhau assim como a cebola e as lentilhas escorridas.

3

Tempere com o Vinagre de Vinho Branco Chardonnay, o Azeite Gallo Reserva, sal, pimenta e coentros. Envolve e sirva com os ovos em fatias.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Vinho Branco Chardonnay
Vinagre de Vinho

Veja também

Peixe Demorado Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

Peixe Médio Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas

 Massas  Médio  Fácil

Linguini com cavala

 Peixe  Rápido  Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

 Peixe  Médio  Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide