



# Salada de grão com bacalhau



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
Selecionar



Nº de pessoas  
2 pessoas

## Ingredientes

1 lata de Bacalhau em azeite Virgem Extra com alho e aroma de alho

Q.b. de Vinagre Gallo de Vinho Branco Chardonnay

- 2 ovos
- 0,5 cebola roxa
- 200g de pimentos assados
- 1 frasco de grão
- 200g de tomate cereja
- 40g de agrião
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal

## Modo de preparação

1

Coza os ovos em água e deixe ferver por cerca de 10 minutos. Escorra, coloque em água fria e reserve.

2

Numa taça coloque o grão escorrido, a cebola em fatias, o tomate em metades, e o agrião em folhas.

3

Adicione o bacalhau e regue com o restante azeite da lata.

4

Tempere com sal, pimenta e vinagre, envolva.

5

Antes de servir adicione os ovos cozidos e descascados cortados em quartos.

## Produtos utilizados



Bacalhau em azeite Virgem Vinho Branco Chardonnay

Extra com alho e aroma de

alho

Conservas de peixe

*Veja também*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Burrito bowl com batata doce*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada niçoise com alcachofras*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada de camarão e abacate*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada de inverno*

---



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)  
© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide