



Salada de grão com bacalhau



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



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
Extra com alho e aroma de
alho
Conservas de peixe

Vinagre de Vinho

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide