



# 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

***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***

---

 Saladas  Médio  Fácil

***Salada de espinafres e beterraba***

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide