



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 Vinho Branco Chardonnay
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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide