



# 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 Rápido Fácil

## Tosta de cavala com laranja

Peixe Rápido Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

 Peixe  Médio  Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

 Peixe  Rápido  Médio

Bacalhau à brás

 Peixe  Demorado  Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide