



# 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. Envolva 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