Salada de bacalhau

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Médio	Fácil	Médio	Com a família	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

Tostadas de camarão

Peixe · Rápido · Fácil

Crudo de salmão

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

---

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide