Salada de grão com bacalhau

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Rápido	Fácil	''	Seleccionar	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

Vinho Branco Chardonnay

Vinagre de Vinho

Veja também

Saladas Médio Fácil

Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide