



RECEITA DE BACALHAU COM GRÃO DE BICO

INGREDIENTES

- 300g de bacalhau
- 200g de grão-de-bico cozido e escorrido
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- 1 tomate sem sementes cortado em cubinhos
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 10 azeitonas pretas picadas
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Deixe o bacalhau de molho na geladeira, por 12 horas, para dessalgar, trocando a água pelo menos duas vezes.
2. No dia seguinte, cozinhe o bacalhau em água fervente, escorra, elimine pele e espinhas e desfaça-o em lascas.
3. Misture o grão-de-bico com o bacalhau e junte a cebola, o tomate, a salsa e a azeitona.
4. Tempere com pimenta-do-reino, azeite e limão.
5. Ajuste o sal e leve à geladeira até o momento de servir.