



## Meia Desfeita de Bacalhau com Grão



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 embalagem de **Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova**
- 400 g de grão de bico cozido
- 3 ovos
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- Salsa q.b.
- Azeite e vinagre q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

### Preparação

A **Meia Desfeita de Bacalhau com Grão** é uma salada nutritiva e saborosa, que combina **Bacalhau Desfiado** com grão-de-bico, cebola e salsa. Decorada com ovos cozidos, é ideal para uma refeição completa.

1. **Preparar o Bacalhau Desfiado:** Coloque o **Bacalhau Desfiado** num coador e passe por água fria corrente durante 1 minuto. Escorra bem e salteie em azeite com 1 dente de alho picado por 3 a 5 minutos. Deixe arrefecer.
2. **Preparar os Ingredientes:** Pique a cebola e o segundo dente de alho. Passe o grão-de-bico por água fria corrente.
3. **Montar a Salada:** Numa saladeira, misture o **Bacalhau Desfiado** com o grão-de-bico escorrido, a cebola picada, o alho picado e a salsa picada. Tempere a gosto com azeite, vinagre, sal e pimenta preta moída na hora. Envolve bem.
4. **Servir:** Decore com ovos cozidos picados e sirva a salada imediatamente ou após algum tempo fresca.

A **Meia Desfeita de Bacalhau com Grão** é uma opção saborosa e rica em proteínas, perfeita para qualquer refeição. Para uma variação deliciosa, experimente **Bacalhau à Brás Pescanova**. Ambas as receitas são ideais para quem procura refeições cheias de sabor.

## Produtos Associados



**Bacalhau Desfiado**

850 g



**Lombos de Bacalhau**

400 g



**Postas de Bacalhau**

700 g



**Postas Finas de Bacalhau**

700 g