



# Salada de Bacalhau Fresco com Vinagrete de Azeitonas



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

## Ingredientes

- 1 emb. Supremas de Bacalhau Pescanova
- 5 azeitonas verdes descaroçadas
- 15 azeitonas pretas descaroçadas
- 1 dente de alho
- Azeite e vinagre q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 pepino grande
- 250 g de tomate cherry
- 1 cebola roxa
- 10 azeitonas pretas descaroçadas
- Coentros q.b.

## Preparação

1. Escaldar as Supremas de Bacalhau Pescanova, deixar arrefecer e lascar;
2. Num processador de cozinha triturar até à consistência de molho 5 azeitonas verdes descaroçadas, 5 azeitonas pretas descaroçadas, 1 dente de alho, 5 colheres de sopa de azeite, 3 colheres de sopa de vinagre, sal e pimenta preta a gosto;
3. Cortar o pepino ao meio no sentido longitudinal, retirar as sementes com a ajuda de uma colher de sobremesa e depois cortar cada metade em meias-luas finas;
4. Cortar o tomate em metades e a cebola em meias-luas finas. Misturar tudo com as lascas de bacalhau e 10 azeitonas pretas. Temperar com o vinagrete, salpicar com folhas de coentros e servir de imediato.

## Produtos Associados



### Supremas de Bacalhau

400 g