



Salada quente de Bacalhau com Massa e Legumes



Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado Pescanova
- 250 g de macarronete
- 1 cenoura
- 300 g de brócolos
- 2 dentes de alho
- 150 g de milho cozido
- Azeite e sal q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Ferva o Bacalhau Desfiado Pescanova durante 5 minutos, sem descongelar.
2. Coza a massa em água a ferver com sal.
3. Descasque a cenoura e corte em meias-luas finas e separe os brócolos em pequenos floretes, depois escale em água a ferver com sal.
4. Amoleça os dentes de alho picado finamente em azeite abundante e salteie os legumes bem escorridos.
5. Junte o milho e a massa cozida (bem escorrida) e envolva, adicionando um fio de azeite se necessário.
6. Sirva quente!

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g