

FAROFA DE BACALHAU REFRESCANTE

INGREDIENTES

500 g de farofa tradicional
1 cebola roxa média picada
300 g de bacalhau dessalgado e desfiado
1 xícara de azeite
100 g de azeitonas pretas sem caroço (inteiras ou picadas)
100 g de pimenta biquinho picadinhas
100 g de palmito picadinho
5 ovos cozidos e picados
salsinha e cebolinhas picadinha a gosto
raspas de limão, pimenta e sal a gosto
1 pepino grande ralado em ralo grosso

MODO DE PREPARO

Pegue uma panela grande e aqueça o azeite em fogo baixo (não deixe ferver ou ficar muito quente)
Desligue o fogo e aguarde 2 minutos
Acrescente a farofa tradicional e misture bem
Acrescente as azeitonas, a pimenta biquinho, o palmito e os ovos e misture com delicadeza
Acrescente o pepino, a cebola roxa, a salsinha e a cebolinha e misture mais um pouco
Acrescente sal e pimenta e misture
Finalize com raspas de limão (uso o siciliano) e sirva com salada de folhas verdes (misturo alface crespa, rúcula e agrião)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2556-farofa-de-bacalhau-refrescante.html>