

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 picadinho 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 (misture alface crespa, rúcula e agrião)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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