

SALPICÃO DE BACALHAU FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado

1/2 lata de milho em conserva

1/2 lata de grão-de-bico em conserva

1/2 lata de ervilha em conserva

1 cenoura crua ralada

1 pimentão vermelho sem pele e cortado em tiras

1 pimentão amarelo sem pele cortado em tiras

2 tomates médios sem sementes e sem casca picados

2 ameixas vermelhas picadas

2 pêssegos firmes picados

1 cebola grande piada

3 dentes de alho picados

200 g de maionese

azeitonas picadas a gosto

salsinha picada a gosto

1 pacote de batata palha

azeite a gosto

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena refogue a cebola e o alho por uns minutos

Acrescente o bacalhau e deixe refogar por uns 2 minutos, sempre mexendo

Deixe esfriar

Em uma travessa funda coloque o bacalhau refogado e acrescente os demais ingredientes, exceto a batata palha

Misture tudo muito bem e delicadamente

Tempere com sal e pimenta

Cuidado para não salgar demais pois o bacalhau já é salgado

Leve ao refrigerador por no mínimo 2 horas

Na hora de servir cubra o salpicão com a batata palha

<https://areceitadavez.com.br/receita/2581-salpicao-de-bacalhau-facil.html>