



Salada de bacalhau



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Bacalhau (dessalgado, cozido e em lascas)	5 xícaras (chá)	800 g
HONDASHI® Profissional	2 colheres (chá)	10 g
Ervilha (congelada)	2 xícaras (chá)	240 g
Batata (cozida e cortada em cubos pequenos)	2 unidades médias	400 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Azeitona preta (cortada em rodela)	1 xícara (chá)	100 g
Tomate-cereja (em gomos)	1 xícara (chá)	145 g

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até que fique transparente. Adicione o bacalhau, o HONDASHI® Profissional, a ervilha, previamente descongelada, a batata e o sal, e refogue por

mais 2 minutos. Retire do fogo e reserve para esfriar.

2. Transfira para um refratário grande, decore com a azeitona e o tomate-cereja, cubra e leve para geladeira por 30 minutos, ou até o momento de servir.