



## Salada de grão-de-bico com bacalhau



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

01:15

### Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	meia xícara (chá)	100 ml
Pimentão amarelo (picado)	1 unidade pequena	100 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Tomate (picado)	1 unidade pequena	100 g
Bacalhau (dessalgado, cozido e desfiado)	1 xícara (chá)	200 g
Grão-de-bico (pré-cozido, "al dente")	4 xícaras (chá)	640 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Salsa (picada)	4 colheres (sopa)	20 g

### Modo de Preparo

1. Em uma panela média coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo médio para aquecer. Junte o pimentão, a cebola e o tomate. Mexa por 3 minutos, ou até suarem.
2. Junte o bacalhau e o grão-de-bico, e mexa até estarem totalmente envoltos de azeite.

Desligue o fogo e tempere com o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e a salsa, e misture.

**3.** Deixe esfriar e leve para a geladeira por, pelo menos, 1 hora. Sirva em seguida.