

Salada de grão-de-bico com bacalhau

www.receitasdafia.com/receitas/salada-de-grao-de-bico-com-bacalhau

Salada de grão-de-bico com bacalhau

 90 min

 5 porções

Ingredientes

- 1 pacote de grão-de-bico (500g)
- 4 folhas de louro
- 2 cebolas bem raladas
- 4 colheres de sopa de salsinha picada
- Suco de 2 limões
- 2 xícaras de chá de bacalhau dessalgado e desfiado
- 1/2 xícara de chá de azeite
- Sal e pimenta-do-reino (moída na hora) a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma tigela grande, deixe o grão-de-bico de molho em bastante água por 12 horas.
2. Cozinhe o grão-de-bico na panela de pressão em fogo médio (durante 15 minutos após começar a chiar) com o louro com água o suficiente para cobrir.
3. Escorra, espere esfriar e misture com a cebola, a salsinha, o suco de limão, o azeite, o bacalhau e tempere com sal e pimenta.
4. Leve à geladeira por no mínimo 1 hora antes de servir.