

# 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 picadinha 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 (misturo alface crespa, rúcula e agrião)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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