

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://receitaecozinha.com.br/receita/2581-salpicao-de-bacalhau-facil.html>