

# BACALHAU DESFIADO COM GRÃO DE BICO

## INGREDIENTES

300 g de bacalhau desfiado  
1/5 de xícara de grão de bico  
1 litro de caldo de legumes (feito em casa)  
1 folha de louro  
1 cebola média  
2 dentes de alho  
4 colheres de azeite de oliva  
salsa e coentro a gosto  
sal a gosto  
1/5 de caldo de limão  
azeitonas pretas para decorar

## MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau de véspera  
Ferva para tirar bem o sal e experimente  
Desfie o bacalhau e reserve  
Refogue a cebola em 2 colheres de azeite de oliva, até ficar transparente  
Acrescente o bacalhau e misture bem  
Coloque um pouquinho de água para cozinhar  
Acrescente a salsa e o coentro  
Experimente o sal  
Desligue o fogo  
Cozinhe o grão de bico na panela de pressão com o caldo de legumes e a folha de louro  
Quando estiver cozido, desligue o fogo  
Refogue o alho com 2 colheres de azeite de oliva  
Junte o grão de bico sem o caldo  
Coloque o bacalhau já pronto no grão de bico  
Acerte o sal e acrescente o caldo do limão  
Desligue o fogo  
Ao servir decore com azeitonas pretas

Como acompanhamento

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8104-bacalhau-desfiado-com-grao-de-bico.html>