

## Salada de tagliatelle e bacalhau



- 250g de massa fresca tagliatelle
- 400g de bacalhau desfiado
- 1 lata de milho doce
- ½ pimento verde (pequeno) picado
- azeite q.b.
- vinagre q.b.
- sal q.b.
- 200g de tomates cereja
- azeitonas pretas
- 1 raminho de salsa

Demolhe o bacalhau desfiado de um dia para o outro. No dia seguinte, passe-o por água e coza-o ligeiramente. Escorra o bacalhau e, na mesma água em que o cozeu, coza a massa fresca. Escorra a massa e deixe arrefecer. Junte a massa, com o bacalhau, o milho e o pimento picado. Tempere generosamente com azeite e vinagre e uma pitada de sal e envolva tudo. Decore com azeitonas pretas, tomates cereja e um raminho de salsa.