

# Salada de grão-de-bico

De [Magia na Cozinha](#)

Em geral, uso grão de bico em saladas e sopas, mas estou sempre aberta a novas sugestões.

Como é bastante calórico, um pouco logo satisfaz. Esta receita para mim, particularmente, funciona como um prato completo.

Eu prefiro comprar o grão-de-bico ao natural em vez do enlatado. Aqui é vendido em saquinhos de meio quilo.

Depois de cozido, obtenho uma quantidade suficiente para fazer uma boa salada e uma panela de sopa.

Esta salada eu mesma inventei com os ingredientes que já tinha à minha disposição e não existem quantidades pré-determinadas.

É só misturar a gosto e servir.



**Tipo de receita:** Entrada  
**Número de doses:** 6 porções  
**Tempo de Preparação:** 15 minutos  
**Tempo de Cozedura:** 15 minutos  
**Pronto em:** 30 minutos  
**Dificuldade:** Muito Fácil

## Ingredientes

Grão-de-Bico cozido

[Milho](#)

picada [Cebola](#)

[Tomate](#) picado

[Salsa](#) picada

[Ovos](#) duros picados

Sal e pimenta-do-reino

Azeite de Oliva Extra Virgem

Azeitonas para decorar

As quantidades é conforme para quantas pessoas fizer.

## Preparação

### Passo 1

Numa vasilha grande misturar bem todos os ingredientes e temperar.

Colocar num prato de servir e enfeitar com azeitonas.

Servir.

### Passo 2

Notas:

-O milho utilizo do tipo congelado.

Coloco a quantidade desejada num recipiente com água e levo ao micro ondas por 2 minutos.

Dreno a água e utilizo.

- A cebola sempre deixo de molho em água fria por, pelo menos, meia hora para que perca a fortidão.

Dreno e utilizo.

- Se as azeitonas forem muito salgadas também deixo de molho em água fria.

Depois dreno e utilizo.

<https://pt.petitchef.com/receitas/salada-de-grao-de-bico-fid-350708>

<p></p>



São Paulo, SP, 31 Agosto de 2017

