



# Hummus com azeitonas e queijo de cabra



  
*Categoria*  
Vegetariano

  
*Tempo de preparação*  
Médio

  
*Dificuldade*  
Fácil

  
*Custo*  
Médio

  
*Com quem?*  
Com amigos

  
*Nº de pessoas*  
4 pessoas

## Ingredientes

 Q.b. de Azeite Gallo Reserva

 Q.b. de Vinagre Gallo Vinho Branco Chardonnay

- 2 embalagens de grão cozido
- 2 colheres de sopa de farinha de aveia
- 2 dentes de alho
- 50g de tahini
- 1 unidade de sumo de limão
- Q.b. de cominhos
- Q.b. de sal
- 100g de azeitonas
- 1 pimento assado
- 6 tomates cereja
- 100g de feta
- Q.b. de hortelã
- Q.b. de pimenta caiena

## Modo de preparação

1

Num processador de alimentos coloque o grão, a farinha, os dentes de alho e o tahini. Regue com sumo de limão e com um fio de azeite e tempere com cominhos e sal.

2

Misture bem até obter um creme liso e homogêneo.

3

Espalhe esta mistura numa travessa. Por cima coloque as azeitonas, os pimentos assados em pedaços, o tomate cereja em metades e quartos, o feta esfarelado, folhas de hortelã e pimenta de caiena.

4

Regue com o Vinagre de Vinho Branco Chardonnay, e com azeite e sirva de imediato.

## Produtos utilizados



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra



*Vinho Branco Chardonnay*  
Vinagre de Vinho

*Veja também*

---

 Vegetariano  Rápido  Fácil

*Quinoa com abóbora, espinafres e romã*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Pizza de cogumelos e trufas*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Tofu picante com alga nori*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Falafel*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Tarte de legumes com burrata*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide