# Hummus de beterraba

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Vegetariano | Médio | Fácil | Económico | Com a família | 4 pessoas |

## Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Bio Sabor Suave
- 1 beterraba cozida com casca
- 400g de grão cozido
- 2 dentes de alho
- 1 colher de sopa de sumo de limão
- 2 colheres de sopa de farinha de amêndoa
- 1 colher de sopa de tahini
- Q.b. de açafrão
- Q.b. de pimenta preta
- Q.b. de salsa

## Modo de preparação

1. Coloque num robot de cozinha a beterraba cozida em pedaços, o grão, o alho, o sumo de limão, a farinha e a colher de sopa de tahini.
2. Regue com um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Bio Suave.
3. Trirure até obter uma pasta consistente. Tempere com sal e pimenta e misture novamente.
4. Sirva o hummus numa taça com um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Bio Suave, uma pitada de açafrão e polvilhe com salsa picada.

## Produtos utilizados

*Bio Sabor Suave*

Azeite Virgem Extra

## 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

*Hummus com azeitonas e queijo de cabra*

GALLO

*Mais receitas em*

*www.galloportugal.com*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide