



Hummus de beterraba




Categoria
Vegetariano


Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil


Custo
Econômico


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 A gosto: Gallo Azeite de
Oliva Extra Virgem
Orgânico

- 1 beterraba cozida com casca
- 400g de grão de bico
- 2 dentes de alho
- 50ml de suco de limão
- 2 colheres de sopa de farinha de amêndoa
- 1 colher de sopa de tahini
- Açafrão, a gosto
- Pimenta preta, a gosto
- Salsa, a gosto

Modo de preparo

1

Coloque num multiprocessador a beterraba cozida em pedaços, o grão, o alho, o suco de limão, a farinha e a colher de sopa de tahini.

2

Regue com um fio de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Orgânico.

3

Triture 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 de Oliva Extra Virgem Orgânico, uma pitada de açafrão e polvilhe com salsa picada.

Produtos utilizados



Orgânico
Azeite Extra Virgem

Veja também

🍷 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Bruschettas de ricotta com tomate

🍷 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Fácil

Cogumelos recheados com mozzarella, tomate e feta

🍷 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Fácil

Pizza de cogumelos, mozzarella, tomate

🍷 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Dip de queijos com tomate assado

🍷 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Puré de batata com queijo, tomate e nozes, em base de espinafres salteados



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide