



# 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

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Vol au vent de ricotta com tomate cereja*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Burrata frita com salada de tomate*

---

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

*Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Tataki de atum com molho picante*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Vol au vents de cogumelos com balsâmico*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide