



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 homogéneo.

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 ☺ Médio ☻ Fácil

Couscous de verão com feta e limão

∅ 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide