



Hummus de azeitona verde e vinagre



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Seleccionar



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
6 pessoas

Ingredientes

 10ml Vinagre de Vinho Branco

 125g de Azeitonas Verdes Fatiadas

- 560g de grão cozido
- 3g de pimenta rosa

Modo de preparação

1

Escorrer um frasco de grão cozido, guardando o líquido.

2

Colocar em liquidificador e emulsionar, adicionando algum líquido do frasco até obter uma consistência cremosa.

3

Temperar com Vinagre de Sidra e pimenta rosa, adicionar as azeitonas Gallo e triturar mais um pouco, de modo a que as azeitonas se vejam e sintam.

4

No final, corrigir o tempero e servir com tostas ou gressinos, decorando com azeitonas fatiadas.

Produtos utilizados



Vinho Branco
Vinagre



Azeitonas Verdes Fatiadas
Azeitonas

Veja também

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide