

SOPA DE BERINJELA COM GRÃO-DE-BICO E HORTELÃ

INGREDIENTES

250 g de grão-de-bico (já cozido)

1 berinjela grande

1/2 cebola média

6 dentes de alho

suco de 1 limão

1 copo de 300 ml de água

sal e temperos a gosto

1/2 xícara de hortelã

azeite

1 colher (sopa) de tahini

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C

Enquanto o forno esquenta, em uma travessa antiaderente, coloque a berinjela, a cebola cortada em rodela e os dentes de alho.

Tempere com sal, azeite e pimenta-do-reino (ou tempero a sua escolha)

Coloque a travessa no forno por aproximadamente 25 minutos, ou o tempo da berinjela ficar macia (quase desmanchando)

No liquidificador coloque: o grão-de-bico, hortelã, sal a gosto, tahini e a água.

Bata tudo até que fique homogêneo.

Acrescente a berinjela, cebola e alho assados no liquidificador.

Bata bem novamente.

Passa tudo para uma panela e esquente a mistura em fogo baixo por mais 10 minutos.

Sirva com azeite e folhas de hortelã.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13710-sopa-de-berinjela-com-grao-de-bico-e-hortela.html>