PASTA ÁRABE HOMUS

INGREDIENTES

600 g de grão-de-bico

4 colheres (sopa) de tahine

alho a gosto

1 xícara (chá) de água

suco de 1 limão

azeite a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o grão-de-bico de molho durante a noite.

No dia seguinte, cozinhe-o em uma panela de pressão até ficar macio.

Espere esfriar e coloque no liquidificador com o alho, o tahine, o limão, a água e o sal.

Bata até formar uma pasta homogênea.

Coloque em uma vasilha, regue com azeite e decore com folhas de hortelã.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15324-pasta-arabe-homus.html