

HUMMUS APIMENTADO

INGREDIENTES

1 lata de grão de bico (reservar a água e alguns grãos para enfeitar)

1 colher (sopa) de óleo de gergelim

pimenta calabresa em flocos

pimentas moídas (preta, branca e rosa)

pimenta-de-cheiro

MODO DE PREPARO

Ponha no liquidificador o grão de bico e o óleo de gergelim.

Bata e vá acrescentando a água do grão de bico reservada até formar uma mistura homogênea e da consistência desejada.

Acrescente as pimentas a gosto.

Ponha numa tigela (se desejar, enfeite com alguns grãos e folhas de salsinha, por exemplo) e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21892-hummus-apimentado.html>