HOT TAHINE

INGREDIENTES

HOT TAHINE:

Hot Tahine:1 porção de mão de grão-de-bico

1 cebola pequena

1 colher de sopa de óleo de gergelim

sal a gosto

COMPLEMENTOS :

Complementos :Biscoitos de pizza

Pimenta tabasco ou molho de pimenta

Mostarda escura

MODO DE PREPARO

Hidrate o grão-de-bico por 8 horas.

Troque a água 4 vezes.

Cozinhe até que amoleçam.

Bata no liquidificador ou processador junto com a cebola o sal e o óleo e um pouco de água.

Leve ao fogo até que solte do fundo.

Arrume uma porção do Hot tahine no canto de um prato e distribua os biscoitos.

Decore com fios de mostarda e pingos de pimenta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44621-hot-tahine.html