

HOMUS

INGREDIENTES

350 g de grão-de-bico

2 colheres de sopa de tahine (molho de gergelim)

1 dente de alho

Suco de 1 limão

Pimenta-do-reino a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Na noite anterior do preparo, deixe o grão-de-bico de molho na água para facilitar o cozimento. Descarte a água de molho e coloque o grão-de-bico na panela de pressão, cubra com água nova e deixe cozinhar por aproximadamente 40 minutos.

Depois de cozido, coloque o grão-de-bico, o tahine, o alho descascado, o suco de limão, a pimenta e o sal no liquidificador.

Para facilitar o batimento do liquidificador, coloque a água do cozimento aos poucos até que chegue a uma consistência pastosa mas não muito mole.

Coloque o Homus em um prato fundo e decore com azeite cebola e cebolinha. Sirva com pão árabe ou torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47189-homus.html>