

RECEITA:

Hommus



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
20 minutos



Rendimento
4 porções



INGREDIENTES

- 400 g de grão de bico cozido
- 2 colheres de tahine
- 1 dente de alho
- Sal
- 1/2 colher de cominho
- Suco de meio limão
- Colorau
- **Azeite Frutado**
Extravirgem Borges
- **Azeite Equilibrado**
Extravirgem Borges
- Passas pretas



MODO DE PREPARO

- 1 - Lave o grão de bico e coloque-o em uma tigela com tahine, suco de limão, cominho e dente de alho. Misture com uma batedeira lentamente, adicionando água até obter uma massa homogênea, espessa a gosto.
- 2 - Coloque o homus em um prato raso e decore com um pouco de colorau e azeite de oliva Extravirgem Equilibrado da Borges.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping
the world
thrive