

SALADA DE GRÃO E SÉSAMO



CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Misture todos os ingredientes exceto o grão de bico. Tempere com sal e pimenta. Mantenha o preparado no frio.

3. Coloque o grão na cuba. Cubra com água.

4. Tempo de cozedura: 13 minutos.

5. Enxague o grão em água fria. Adicione ao molho.

INGREDIENTES

- 300 GR DE GRÃO DE BICO SECO, EMBEBIDO POR 12 HORAS
- 20 GR DE CEBOLINHAS, PARTE BRANCA E VERDE LAVADA E FINAMENTE PICADA
- 2 DENTES DE ALHO PEQUENOS, DESCASCADOS E SEM GERME
- 1 CC DE COMINHOS EM PÓ
- 2 PITADAS DE PIMENTA EM PÓ (OPCIONAL)
- 2 CS DE COENTROS FRESCOS, LAVADOS E PICADOS
- 20 GR DE TAHINI (PASTA DE SEMENTES DE SÉSAMO)
- 150 GR DE IOGURTE
- SAL, PIMENTA
- 2 CS DE SEMENTES DE SÉSAMO TOSTADAS