

"HUMMUS" DE FEIJÃO BRANCO



CONFEÇÃO

1. Com a lâmina trituradora, coloque na taça todos os ingredientes e seleccione velocidade 10 durante 3 minutos ou até obter um creme espesso mas cremoso (o azeite serve não só para temperar mas para ajudar a atingir a textura pretendida).
2. Sirva polvilhado de paprika e regado com um fio de azeite e acompanhe com palitos de vegetais crus (cenoura, pepino, aipo)
3. * Pode fazer tahini colocando 200g de sementes de sésamo torradas na taça da CC com a lâmina trituradora e dando vários toques de pulse (forre o cesto de vapor com papel de alumínio para diminuir o espaço na taça e facilitar o processo). Quando tiver uma boa parte das sementes trituradas, seleccione a velocidade 9 e vá deitando uma a duas colheres de azeite, em fio, até atingir uma consistência semelhante a manteiga.

INGREDIENTES

- 500 GRAMAS DE FEIJÃO BRANCO COZIDO, ESCORRIDO
- 1 DENTE DE ALHO
- SUMO DE 1 LIMÃO
- SAL Q.B.
- 2 COLHERES DE SOPA DE TAHINI (PASTA DE SÉSAMO)*
- 1 C. CAFÉ DE PAPRIKA
- 1 C. CAFÉ COMINHOS EM PÓ
- AZEITE