

Sopas e Entradas, Temperos, conservas e molhos, Receitas básicas

Hummus clássico

Tempo total:
10 min

Serve:
4 pessoas

Ingredientes

Principais ingredientes

- 400 g grão lavado e escorrido
- 1 alho esmagado
- 1 colher de chá de cominhos moídos
- 1 colher de chá de coentros em pó
- 1 colher de sopa de tahini
- 3 colheres de sopa de azeite
- Sumo de ½ limão
- Sal e pimenta preta em pó q.b.

Método

Preparação:
10

Cozedura:
0

Serve:
4 pessoas

Dificuldade:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Portuguese (Portugal)'] 1

1. Ponha no copo medidor o grão, o alho, os cominhos, o tahini, o azeite e o sumo de ½ limão.
2. Triture com a varinha mágica Braun MultiQuick 9 até obter um puré macio.
3. Tempere e regue com mais um pouco de sumo de limão.
4. Coloque a pasta numa taça e sirva.