



## Hummus de azeitona verde e vinagre



*Categoria*  
Vegetariano



*Tempo de preparação*  
Rápido



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Seleccionar



*Com quem?*  
Seleccionar



*Nº de pessoas*  
6 pessoas

### Ingredientes



10ml Vinagre de Vinho Branco



125g de Azeitonas Verdes Fatiadas

- 560g de grão cozido
- 3g de pimenta rosa

### Modo de preparação

1

Escorrer um frasco de grão cozido, guardando o líquido.

2

Colocar em liquidificador e emulsionar, adicionando algum líquido do frasco até obter uma consistência cremosa.

3

Temperar com Vinagre de Sidra e pimenta rosa, adicionar as azeitonas Gallo e triturar mais um pouco, de modo a que as azeitonas se vejam e sintam.

4

No final, corrigir o tempero e servir com tostas ou gressinos, decorando com azeitonas fatiadas.

### Produtos utilizados



Vinho Branco  
Vinagre



Azeitonas Verdes Fatiadas  
Sem Conservantes

### Veja também

Couscous de verão com feta e limão

 Vegetariano  Rápido  Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

 Vegetariano  Médio  Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

 Vegetariano  Médio  Fácil

Tofu picante com alga nori

 Vegetariano  Médio  Fácil

Falafel



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide