



PATÊ DE BETERRABA

ALMOÇO

187

1 hora - PORÇÕES

INGREDIENTES

1 molho de beterraba, lavadas e cortadas

1 pequena quantidade de cominho moído

300 g de grão-de-bico em conserva, escorrido e lavado

80 g de tahine ou de pasta de gergelim (ou substituir por mais 80 g de pasta de grão-de-bico)

30 ml de suco de limão

1 dente de alho esmagado

80 g de nozes, picadas

100 g de queijo feta, esfarelado

Folhas de hortelã para decorar

Pão sírio

PREPARAÇÃO

- 1 Aqueça** o forno a 200 graus.
- 2 Embrulhe** cada beterraba em papel vegetal.
- 3 Coloque** num tabuleiro e leve ao forno por 1 hora ou até ficarem macias.
- 4 Descasque** as beterrabas e corte-as em pedaços grandes.

- 5 Coloque** as beterrabas, o grão-de-bico, o suco de limão, o alho, as nozes, o cominho e o tahine num liquidificador e bata até ficar homogêneo.
- 6 Adicione** sal e pimenta a gosto.
- 7 Espalhe** o queijo feta e as folhas de hortelã sobre a mistura.
- 8 Sirva** com o pão pita.

