

Kibe cru e homus



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos azer um jantrzinho árabe? Hoje tem receita de kibe cru e de homus... Combinação perfeita com um pãozinho sírio.

HOMUS:

Ingredientes:

- 3 colheres (sopa) de tarrine;
- 500 gramas de grão de bico cozido;
- suco de limão e sal a gosto.



clique para ampliar

Modo de fazer: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar uma pasta. Eu coloquei um pouco de azeite de oliva pra ficar bem cremoso.



clique para ampliar

KIBE CRU:

- 500 gramas de patinho;
- 150 gramas de farinha de kibe;
- 1 cebola ralada;
- sal e pimenta;
- hortelã picadinha.

Modo de fazer: Coloque a farinha de molho em água em um recipiente por no mínimo 1 hora (até 2), peneire e misture com os outros ingredientes, até ficar bem homogêneo.



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Salada de Grão de bico com lascas de Bacalhau

Hoje vamos fazer uma salada que é uma delícia, podemos servir como entrada ou para um jantar leve!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 xícaras de grão de bico cozido (cozinhar na panela de pressão, depois que começar a ferver, baixar o fogo e deixar por 20 min)
- 200 gr. de bacalhau dessalgado em lascas
- meia cebola cortadinha
- salsa a gosto
- azeite a gosto

Mode de fazer:

Refogar com azeite a cebola, depois coloca as lascas de bacalhau, e por último o grão de bico cozido. Verifique se precisa acertar o sal (vai depender do bacalhau). Desligue o fogo, e acrescente salsinha picadinha a gosto. Espere esfriar e coloque na geladeira com um pouco de azeite até servir.



Clique para ampliar

Outra idéia é servir porções individuais em ramequins.
Gostoso, rápido e fácil.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$