

HOMMUS DE ABÓBORA CABOTIÁ COM SEMENTE DE ABÓBORA VERDE



INGREDIENTES

- 2 xícaras de abóbora cabotiá cozida
- 3 colheres de sopa de tahini
- 1 dentes de alho
- ½ xícara de azeite
- 1 limão espremido
- 1 pimenta dedo de moça sem semente
- Sal a gosto
- ½ xícara de semente de abóbora sem casca para decorar

MODO DE PREPARO

Leve todos os itens ao liquidificador e bata durante 2 minutos. Decorar com semente de abóbora e servir acompanhado de Rice cracker cheese Kalassi.