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.