

## Homus de feijão preto



**Tempo de preparo:**  
40 minutos

**Rendimento:**

**Tipo:**  
Receitas Leves

**Nível:**  
Fácil

### Ingredientes

1 xícara de Feijão Preto Solito cru

5 dentes de alho fresco

2 colheres (sopa) bem cheias de tahine

4 colheres (sopa) de azeite

Sal

### Modo de preparo

Coloque o feijão para ferver por três minutos.

Apague o fogo e deixe de molho de um dia para o outro. No dia seguinte, escorra o feijão.

Lave-o bem e cozinhe fora da panela de pressão, colocando três partes de água para cada parte de feijão.

Assim que o feijão estiver bem macio, escorra, reserve a água do cozimento e coloque os grãos cozidos no liquidificador ou no processador junto com o alho, o sal, o azeite e o tahine. Comece a bater adicionando aos poucos a água reservada do cozimento. Bata tudo até ficar uma pasta lista e encorpada.

Sirva com um fio generoso de azeite e decore com folhas de salsa ou coentro.

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)