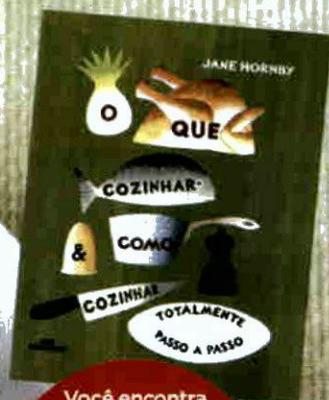




# Aperitivo nota 10

Que tal servir uma entrada sofisticada, leve e fácil de fazer na próxima vez que receber os amigos em casa? Esta sugestão é de dar água na boca...



Você encontra esta e outras receitas no recém-lançado livro *O que Cozinhar & Como Cozinhar*, de Jane Hornby (Ed. Melhoramentos, R\$ 129)

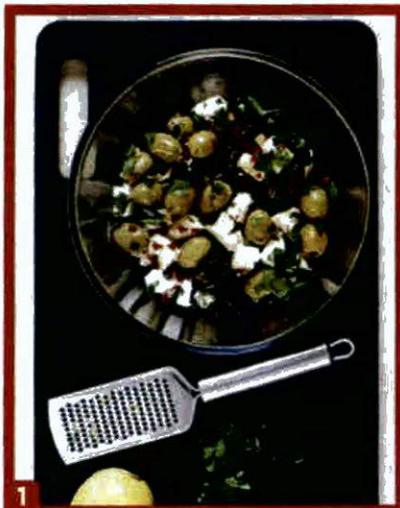
## Homus & azeitona marinada

**Preparo:** 20 min  
**Pronto em:** 30 min  
**Rendimento:** 6 porções  
**Calorias por porção:** 458  
**Grau de dificuldade:** fácil

### Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de azeitonas mistas (sem caroço, se preferir)
- 1 pimenta vermelha grande
- 2 limões
- 230 g de queijo feta
- 1 colher (chá) de vinagre de vinho tinto ou branco
- 6 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem
- 1 punhado de salsa fresca
- 3 dentes de alho
- 2 latas (400 g cada uma) de grão-de-bico escorrido
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de tahine
- 6 pães sírios para servir
- 1 pitada de pimenta-de-calena ou de páprica picante para polvilhar

## Como preparar



Coloque a azeitona numa tigela. Elimine as sementes da pimenta vermelha e pique fino. Rale a casca de um limão. Corte o queijo feta em cubinhos e adicione-os à azeitona. Junte o vinagre, a pimenta picada, a casca de limão ralada e duas colheres (sopa) do azeite e misture bem. Pique as folhas da salsa e acrescente à tigela, volte a mexer e deixe marinar para pegar gosto.



Para o homus, pique grosso o alho. Esprema o suco dos dois limões: você deverá obter cerca de seis colheres (sopa) de suco. Reserve duas colheres (sopa) do grão-de-bico e coloque o restante no processador de alimentos. Adicione o alho, o suco de limão, três colheres (sopa) do azeite, o sal e o tahine.

## Fique por dentro

Tahine é uma pasta feita de sementes de gergelim, muito usada na culinária dos países do Oriente Médio. Com a adição do tahine, o homus ganha textura sedosa e um acentuado sabor de nozes torradas.



Pulse o processador até obter um homus liso. Durante essa operação você vai ter de desligar várias vezes o aparelho para limpar as paredes do copo. Se a pasta ficar muito grossa, adicione um pouco de água, começando com duas colheres (sopa). Prove o sabor e, se achar necessário, tempere com mais sal e pimenta.



Quando a azeitona e o homus estiverem prontos, aqueça o pão sírio. Preaqueça o grill. Arrume os pães numa assadeira e coloque sob o grill por um minuto de cada lado. Corte-os em tiras largas. Para servir, coloque o homus numa tigela, espalhe por cima o grão-de-bico reservado e uma colher (sopa) do azeite e polvilhe uma pitada de pimenta ou de páprica. Sirva ao lado a azeitona marinada e o pão.