



## Camarão com Três Húmus para Dipar



### Ingredientes

#### Para o Camarão:

- Camarão Vannamei Cozido PESCANOVA 1 emb.

#### Para os Três Húmus:

- Grão de bico cozido 400 g
- Beterraba cozida 1/2
- Dentes de alho pequenos 3 unid.
- Azeite 6 colheres de sopa
- Limão 1/2
- Hortelã 10 folhas
- Pimenta preta e flor de sal q.b.
- Tahini 1 colher de sopa
- Ervilhas PESCANOVA 200 g

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de  
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

# Preparação

## Camarão:

1. Colocar o **Camarão** num prato ou travessa.

## Preparação do Húmus de Beterraba:

2. **Triturar** no **processador** de cozinha:

- 100 g de grão de bico
- 1/2 beterraba cozida
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de sumo de limão
- 6 folhas de hortelã
- Pimenta preta moída na hora
- Flor de sal a gosto.

## Preparação do Húmus de Grão:

3. **Triturar** no **processador** de cozinha:

- 200 g de grão de bico
- 1 dente de alho
- 1 colher de sopa de tahini (pasta de sésamo feita com sementes de sésamo torradas e trituradas com azeite e sal)
- 4 colheres de sopa de sumo de limão
- Pimenta preta moída na hora.

## Preparação do Húmus de Ervilhas:

4. **Triturar** no **processador** de cozinha:

- 100 g de grão de bico
- 200 g de Ervilhas previamente cozidas em água com sal e escorridas
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de azeite
- 4 folhas de hortelã.

5. **Servir** o **camarão** com os **três húmus** para **dipar**.

## Produtos Associados

---



**Camarão Cozido Refrigerado (40/60)**

Embalagem: **500 g**



**Gambão da Argentina Cozido (20/30)**

Embalagem: **500 g**



**Camarão Moçambique Cozido 30/40**

Embalagem: **500 g**



**Camarão Cozido Refrigerado (80/100)**

Embalagem: **500 g**