

## Receita humus de feijão branco

12.8 Colheres de sopa

### Ingredientes

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| ou   | ou                             |
| 1 xícara de chá de feijão cru (202 g)            | 2 dentes de alho, cru (6 g)    |
| ou   | ou                             |
| 1/4 xícara de azeite de oliva extra virgem (45g) | Sal e pimenta do reino a gosto |
| ou   |                                |
| 2-3 ramos de alecrim ou tomilho fresco           |                                |

### Método de preparo

- 1  
Deixe o feijão branco de molho em água por, no mínimo, 8 horas.
- 2  
Descarte a água do molho do feijão e coloque-o para cozinhar em uma panela de pressão com água por cerca de 25 minutos (contados a partir do momento que panela começar a apitar).
- 3  
Drene o feijão e despreze a água da cocção. Drene o feijão e despreze a água da cocção.
- 4  
Bata até que a pasta fique homogênea.