

Aperitivo de grão de bico

Ingredientes:

- 3 xícaras de grãos de bico, cozidos na água e sal
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- Sal a gosto
- Para temperar: curry em pó, pimenta do reino, pimenta vermelha em pó, salsa (fresca ou seca picada), coentro (fresco ou seco picado) a gosto

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno à temperatura média (180°C).
2. Coloque os grãos de bico, escorridos, em uma tigela.
3. Adicione o azeite de oliva, o sal a gosto (o suficiente para o aperitivo) e os temperos também a gosto. Misture tudo para que o tempero fique todo incorporado.
4. Espalhe os grãos de bico em uma ou duas assadeiras (depende do tamanho da assadeira para que os grãos fiquem bem espalhados em uma única camada) forradas com papel manteiga ou vegetal próprio para culinária.
5. Leve ao forno por 15 minutos. Retire do forno e mexa os grãos na assadeira.
6. Leve ao forno novamente por 15 minutos. Retire do forno e mexa novamente os grãos.
7. Leve ao forno mais uma vez por 15 minutos. Retire do forno e mexa novamente os grãos.
8. Deixe esfriar e sirva como aperitivo.

Rendimento: 2 a 3 porções.

Obs1.: Veja [como cozinhar os grãos de bico](#) aqui no Mania de

Receita. Se quiser, use os grãos de bico enlatados, lavados e escorridos.

Obs2.: Se quiser os grãos mais torrinhos, leve ao forno mais uma vez por mais 15 minutos.

Obs3.: Use os temperos na quantidade do seu gosto e se quiser use outros temperos que possam incrementar mais o sabor.