



## PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP  
[www.lojapontoverde.com.br](http://www.lojapontoverde.com.br) - Tel.: (11) 5182-5161

### Charutos de Folha de Acelga com Purê de Grão de Bico

#### ***Ingredientes:***

300g de grão de bico

1 maço de acelga

queijo ralado (pode ser meia cura, muzzarella, provolone ou frescal)

1 maço de alho poró

Alho, sal, cebola, à gosto

#### ***Modo de Preparo:***

Cozinhar o grão de bico com tempero a gosto (alho, cebola, sal, etc).

Coar e reservar a água do cozimento.

Fazer um purê do grão de bico cozido, batendo no liquidificador ou na centrífuga, usando para amolecer a água do cozimento. Reserve.

Refogue o alho poró.

Junte ao purê, acrescentando o queijo ralado. Reserve.

Amolecer levemente as folhas da Acelga em água fervente com sal.

Recortar a parte dura, rechear com o purê e enrolar para fazer o charuto.

Colocar em um refratário untado.

Assar em forno médio, apenas para esquentar os charutos.