



## 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

### **Torta de grão de bico e escarola**

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

- 1/2 pacote de grão-de-bico cozido
- 1 ou 2 maços de escarola cortada em tirinhas finas
- 1 colher (sopa) de orégano
- 4 colheres (sopa) de tahine
- 4 colheres (sopa) de aveia em flocos
- 2 colheres (sopa) de farinha de rosca
- 1/2 colher (sobremesa) de sal
- 1/2 xícara de água em que o grão-de-bico foi cozido.

#### ***Modo de preparo:***

Dispor em um pirex untado as folhas de escarola picadinhas.

Bater no liquidificador o grão-de-bico cozido com o tahine, a aveia e o sal.

Colocar a água aos poucos para a massa não ficar rala.

Cobrir as escarolas com o creme de grão-de-bico, salpicar o orégano misturado com a farinha de rosca e levar a torta ao forno por 40 minutos, em temperatura média.