SNACK VEGANO

Snack Vegano de Grão-de-Bico Crocante com Especiarias

Um petisco de grão-de-bico, temperado com especiarias e assado até crocar. O Chef Cássio Prados pensou nele como aquele tira-gosto que chega à mesa assim que o cliente senta, e ele funciona igual em casa.





Chef Cássio Prados
instagram.com/cassio.prados

Rende 4 porções | Demolho de no mínimo 24 h | Forno 180 °C, cerca de 25 min

INGREDIENTES

400 g	Grão-de-Bico PQ cozido (cerca de 1 xícara de chá do grão cru, de 180 a 200 g)
5 g	Páprica Defumada PQ
Páprica Picante PQ a gosto (comece com uma pitada e prove)	
2 g	Cúrcuma Açafrão-da-terra PQ
3 g	cominho
1 g	Pimenta-do-Reino PQ
Sal a gosto (prove antes de salgar)	
30 ml	azeite, para envolver os grãos
Um fio de azeite, para untar a assadeira	

MODO DE PREPARO

1. **Demolho**
Deixe o grão-de-bico de molho por no mínimo 24 horas (pode ir até 48 horas).

2. **Cozimento**
Cozinhe sem deixar amolecer demais, porque o grão ainda vai ao forno: na panela de pressão, cerca de 10 a 15 minutos depois de pegar pressão; na panela comum, cerca de 30 a 40 minutos. O ponto é macio por fora e ainda firme no centro, sem desmanchar. Escorra e deixe secar bem.

3. **Temperos**
Numa tigela, junte ao grão os temperos secos, um a um: páprica defumada, páprica picante, cúrcuma, cominho e pimenta-do-reino. Prove antes de salgar e acerte o sal. Misture até os grãos ficarem com a cor por igual.

4. **Azeite**
Junte o azeite e misture bem, para os temperos grudarem nos grãos.

5. **Assadeira**
Unte a assadeira com um fio de azeite e espalhe os grãos numa camada só, sem amontoar.

6. **Forno**
Asse a 180 °C por cerca de 25 minutos, até os grãos secarem e ficarem crocantes.

CONSERVAÇÃO

Depois de frio, em pote com tampa, fora da geladeira, em lugar fresco e seco, por até 3 dias. A geladeira amolece os grãos; se perderem a crocância, volte ao forno por alguns minutos.

PRODUTOS PQ DESTA RECEITA

Grão-de-Bico PQ | Páprica Defumada PQ | Páprica Picante PQ | Cúrcuma Açafrão-da-terra PQ | Pimenta-do-Reino PQ