Pomì
O Così. O Pomì.

Hummus al pomodoro

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Ceci cotti: 200 gr
- Erbe aromatiche: a piacere
- Olio extravergine di oliva: 4 cucchiai
- Pomodori secchi: 5
- Succo di limone: 2 cucchiai

For this recipe we used:

Passata Classica 60 gr

Preparazione

Nel bicchiere di un frullatore versate i ceci cotti e scolati, i pomodori secchi, la **passata classica Pomì**, il limone, l'olio e le vostre erbe aromatiche preferite, come basilico, erba cipollina, origano, salvia ecc.
Quindi frullate bene fino ad ottenere una crema liscia e omogenea e versate in una ciotolina.

L'hummus al pomodoro può essere servito con verdurine fresche o crostini, oppure può essere usato per farcire panini e piadine!