

Hummus al pomodoro



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Passata Classica 3x200g 60 gr
- **Ingredienti**
 - Ceci cotti 200 gr
 - Erbe aromatiche a piacere
 - Olio extravergine di oliva 4 cucchiari
 - Pomodori secchi 5
 - Succo di limone 2 cucchiari

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 verdure fresche o crostini, oppure può essere usato per farcire panini e piadine!