

## 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!