

## Humus di ceci al pomodoro



**Tempo di preparazione:** 15 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (2 persone)

- Pomi L+ 500g 80 gr
- **Ingredienti**
  - Aglio ½ spicchio
  - Ceci 230 gr
  - Mezzo Lime
  - Olio evo q.b.
  - Pane Pita 2
  - Paprika dolce q.b.
  - Pasta di sesamo 1 cucchiaino
  - Prezzemolo fresco q.b.
  - Sale e pepe q.b.
  - Sesamo q.b.

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

1. Inserire in un mixer i ceci, sale, pepe, olio evo, la pasta di sesamo, mezzo lime spremuto, mezzo spicchio d'aglio **Pomi** **L+** e frullare il tutto fino ad ottenere un impasto cremoso e vellutato.
2. Inserire questo in una sac a poche e far riposare in frigo per 5 min.
3. Nel frattempo scaldare la pita in padella a fuoco vivo con olio evo fino a raggiungere la giusta croccantezza.
4. Impiattare a piacere aggiungendo una spolverata di paprika e sesamo, ceci interi, prezzemolo fresco, pomodoro a crudo, olio e pepe.