Humus di ceci al pomodoro



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: ½ spicchio
- Ceci: 230 gr
- Mezzo Lime:
- Olio evo: q.b.
- Pane Pita: 2
- Paprika dolce: q.b.
- Pasta di sesamo: 1 cucchiaio
- Prezzemolo fresco: q.b.
- Sale e pepe: q.b.
- Sesamo: q.b.

Preparazione

1. Inserire in un mixer i ceci, sale, pepe, olio evo, la pasta di sesamo, mezzo lime spremuto, mezzo spicchio d'aglio, ***Passata Classica*** 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.

For this recipe we used:

Passata Classica 80 gr

