



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

HUMMUS DI CECI

barbapasticcetti.blogspot.it



Ingredienti:

300 g di ceci già lessati
2 cucchiaini colmi di tahina
1/2 spicchio di aglio
il succo di 1 limone grande
Olio evo Dante q.b.
sale fino q.b.
prezzemolo fresco q.b.

Preparazione:

Mettere in un mixer i ceci, la tahina, l'aglio, il succo di limone, il prezzemolo, l'olio ed il sale a proprio piacimento quindi ridurre il tutto in una morbida crema. Servire la crema in una ciotolina creando una sorta di cerchi concentrici nei quali versare fili di olio e cospargere con prezzemolo tritato.

