

Hummus ricco e cremoso da gustare con del pane croccante

Pubblicato: Martedì 12 Marzo 2024



L'hummus è uno dei piatti più amati e versatili della cucina mediorientale, perfetto come antipasto, spuntino o condimento. Oggi vi sveleremo il segreto per preparare un **hummus da favola, ricco di sapore e cremosissimo**. Con pochi ingredienti semplici, avrete un perfetto **accompagnamento per il vostro aperitivo**.

Ingredienti

Per la crema

- 2 barattoli di ceci
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di salsa tahina
- 1/2 cucchiaino di cumino
- 1/2 cucchiaino di paprika
- Succo di mezzo limone
- 6 o 7 cucchiai di olio extravergine di oliva
- Sale e pepe q.b.
- Mezza manciata di olive taggiasche
- 5 pomodorini secchi

Per i ceci croccanti

Conditeli con paprika cumino ed olio e cuoceteli in friggitrice ad aria per una decina di minuti a 195 gradi. In alternativa fateli cuocere in forno a 200 gradi per 5/10 minuti.

Procedimento

In un recipiente versate i ceci scolati in precedenza e aggiungete aglio, olive taggiasche, pomodori secchi, succo di limone, salsa tahina, cumino, paprika, olio, sale e pepe. Aggiungete anche un paio di cubetti di ghiaccio e frullate tutto con un frullatore a immersione. Una volta ottenuta una consistenza cremosa trasferite il composto in una ciotola da portata e guarnite con un filo d'olio extravergine di oliva, origano e ceci croccanti.

Se ti piace cucinare, inviaci la tua ricetta, la pubblicheremo nel nostro speciale **Mangiare nel Varesotto**. Scrivi a comunicazione@varesenews.it oppure **taggaci su Instagram**.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it