




Crostone Hummus, asparagi e prosciutto crudo croccante

Ingredienti:

- 1 vasetto di Hummus di Ceci Saclà 190g
- 4 fette di pane
- 8 asparagi (circa 100 g)
- 100 g di prosciutto crudo
- 100 g di cavolo nero
- 1 cucchiaino di semi di papavero
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Fior di sale q.b.

Preparazione:

- Pulite e lavate gli asparagi eliminando l'estremità chiara più dura. Poneteli in un tegame dai bordi alti in acqua bollente salata per circa 5 minuti. Scolateli e asciugateli con cura. 
- Accendete il forno a 180°C.
- Arrotolate mezza fetta di prosciutto intorno a ciascun asparago e adagiateli in una teglia ricoperta di carta forno.
- Spennellateli con olio extra vergine di oliva e cospargete con i semi di papavero. Infornate per circa 5 minuti così da rendere croccante il prosciutto.
- Portate il forno a 200°C
- Eliminate la parte coriacea centrale delle foglie di cavolo. Lavatele e asciugatele. Spennellate le foglie con olio extra vergine di oliva e un pizzico di fior di sale. Infornatele per circa 5 minuti in modo che le foglie diventino delle chips croccanti.
- Fate tostare le fette di pane in una padella antiaderente.
- Componete il crostone ponendo sulla base le chips di cavolo nero, al di sopra l'Hummus di ceci Saclà ed infine gli asparagi arrotolati.
- Ecco pronto un crostone perfetto a qualsiasi ora della giornata... Buon appetito!