



Hummus, capperonzoli e ceci tostati

Ingredienti:

- 2 vasetti di Hummus di Ceci Saclà 300 g
- 200 g di ceci lessati
- 50 g di fiori di capperone (capperonzoli)
- paprica affumicata q.b.
- 1 cucchiaio di farina
- 2 foglie di alloro
- 2 rametti di maggiorana
- olio extra vergine di oliva q.b.
- sale q.b.

Preparazione:



- Accendete il forno a 190°C in modalità ventilato.
- Sciacquate e asciugate bene i ceci lessati.
- Conditeli in una ciotola con la paprika affumicata e un pizzico di sale.
- Aggiungete la farina e 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva. Mescolate con cura.
- Distribuite i ceci su una teglia da forno leggermente unta di olio extra vergine di oliva, aggiungete 2 foglie di alloro e infornate per circa 30 minuti, scuotendo la teglia a metà cottura per renderli croccanti su tutta la superficie. Gli ultimi 2-3 minuti azionate la funzione grill.
- Componete il piatto ponendo sul fondo l'Hummus di ceci Saclà e distribuendo sulla superficie i ceci tostati, i capperonzoli e le foglioline di maggiorana.
- Spolverate con la paprica affumicata e qualche goccia di olio extra vergine di oliva.
- Servite con pane tostato e... Buon appetito!