



## **Toast, hummus di ceci e uovo al tegamino**

### **Ingredienti:**

- 1 confezione Hummus di ceci Saclà
- 2 uova
- 1 cespo di radicchio di Chioggia
- 2 fette di pane integrale
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### **Preparazione:**



- Lavate, asciugate e tagliate finemente il cuore di un cespo di insalata di Chioggia. Conditela con olio extra vergine di oliva, un pizzico di sale e un cucchiaio di aceto di mele.
- Tagliate due fette di pane integrale dello spessore di circa 2 centimetri ciascuna e tostatele su entrambi i lati.
- Ungete una padella antiaderente con un filo di olio EVO e preparate due uova al tegamino. Rompete le uova avendo cura di preservare l'integrità del tuorlo e cuocete per circa 4 minuti a fuoco medio-basso, mantenendo il tuorlo fondente. Salate e pepate.
- Ora preparate il toast. Sul fondo del piatto disponete l'insalata condita, spalmate la fetta di pane con abbondante hummus di ceci e appoggiatela sulla Chioggia. In ultimo aggiungete l'uovo al tegamino.
- Ecco pronto un toast gourmet! Accompagnato con un buon calice di Kerner della Valle Isarco sarà una piacevole sorpresa per gli ospiti alla vostra tavola... Buon appetito!