



RICETTA: CREMA DI CECI



Portata: Contorni
Olio Bertolli: Robusto
Difficoltà: Facile
Tempo di preparazione: 10 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di ceci in scatola
- 1 limone
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di paprika
- 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva BERTOLLI ROBUSTO
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 3 cucchiaini di semi di sesamo

Preparazione:



Sbuccia lo spicchio d'aglio e taglialo a fettine (1). Mettilo nel mixer con i ceci e l'olio (2). Aggiungi 2 cucchiaini di semi di sesamo (3)



il succo di limone (4) e il prezzemolo (5).

Frulla fino ad ottenere una crema omogenea (6). Trasferite su un piatto da portata e completa con il sesamo rimasto, la paprika e un filo d'olio.

Olio consigliato:



Robusto