magimix

HUMMUS

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 275 g di ceci in scatola - 50-75 di olio d?oliva - 1 limone spremuto - 40 g di tahina (pasta di semi di sesamo) (facoltativo) - 1 spicchio d?aglio degerminato* - 1 rametto di menta - 1 cucchiaio di pinoli tostati - qualche foglia di basilico - 1 cucchiaino di sale, 5 grani di pepe

1. Inserire la bacinella trasparente. Sciacquare ed asciugare i ceci e trasferirli nella mini bacinella con 50 ml di olio d?oliva, il succo di limone, la tahina, l?aglio, le foglie di menta lavate, il sale e il pepe. Avviare il programma ROBOT per circa 1 minuto. L?hummus deve essere molto fine, liscio ed omogeneo. Prolungare per 1 minuto, poi aggiungere a poco a poco 25 ml di olio d?oliva se il composto risulta troppo denso.

2. Servire l?hummus in una ciotola con pinoli tostati e basilico lavato e defogliato. Gustare accompagnato da pezzi di pane del tipo pita (pane arabo).

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016