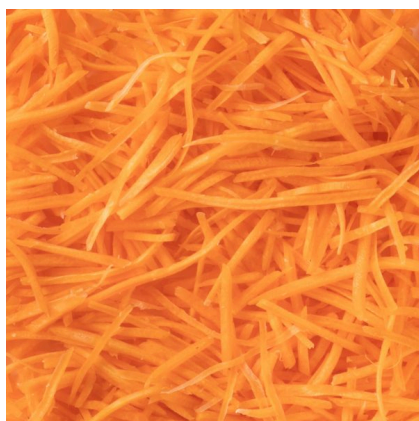


Party

Hummus con verdure miste



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
15 min.	2	Media



Ingredienti

- 1 confezione da 400 gr di ceci
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di salsa tahina
- 1 limone
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 Confezione di lattughino verde bio Naturizia
- 1 confezione di carote alla julienne Naturizia



Preparazione

Scolate e versate i **ceci** in un robot da cucina.

Sbucciate e aggiungete l'**aglio**, la **tahina**, un **succo di limone** spremuto e 3 cucchiai d'olio. Salate e pepate nuovamente e mescolate ancora fino ad ottenere una crema omogenea.

Assaggiate e aggiungete altro succo di limone per esaltare il sapore asprigno o una spruzzata di acqua per renderlo più cremoso, quindi trasferite il tutto in una ciotola da portata.

Guarnite con un po' di olio e una spolverata di **paprika** dolce.

Servite con il [lattughino](#) e le [carote alla julienne](#) e accompagnate con focacce calde.
