



HUMMUS SPEZIATO

Metti nel frullatore i ceci lessati, la pasta di sesamo, il succo di limone, l'aglio, 1 cucchiaio di olio evo, l'anice stellato, lo zenzero in polvere e il cumino.

Frulla fino a farne una purea morbida.

Trasferiscilo in una ciotola con il prezzemolo e lo scalogno tritato finissimo.

Versa sopra ancora dell'olio a copri l'hummus.

Servi con delle cruditées (carote, sedano, finocchio,...)

Buon appetito!

Ingredienti:

*1 scatola di ceci lessati
4 cucchiaini di pasta di sesamo
¼ di tazza di succo di limone
1 spicchio di aglio
1 cucchiaio di olio evo
1 anice stellato
un po' di zenzero in polvere
un pizzico di cumino
un cucchiaio di prezzemolo
1 cucchiaino di scalogno tritato finissimo
cruditées*