HUMMUS DI CECI CON COZZE E CHIPS DI PATATE DOLCI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1kg cozze
- 500g Hummus
- 120g Pomodorini a Pezzi Mid-Dry in Olio di Girasole
- 80g Ceci al vapore
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino
- q.b. Peperoncino Rosso Tritato
- q.b. Condimento Olio Limone
- q.b. chips di patate dolci

PROCEDIMENTO

- Stemperare l’hummus con olio al limone e acqua sino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Pulire e aprire le cozze a fuoco vivace con olio all’aglio orsino e peperoncino.
- Disporre l’hummus al centro del piatto, adagiare le cozze sgusciate, i ceci precedentemente saltati in padella.
- Guarnire con i pomodorini semisecchi e le chips di patata dolce.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Hummus



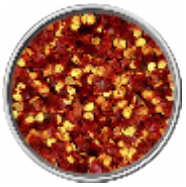
Pomodorini a Pezzi Mid-Dry in Olio di Girasole



Ceci al vapore



Condimento Olio all'Aglio Orsino



Peperoncino Rosso Tritato



Condimento Olio Limone