

Hummus

Ingredienti :

CECI COTTI	700 GR	SUCCO DI LIMONE	80 GR
OLIO DI SESAMO	300 ML	PAPRICA, PEPERONCINO DI ESPELETTE	
SALE			
AGLIO	20 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	 Regolazione Cottura	 Velocità	 Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Ceci Aglio Limone Paprica Peperoncino di Espelette	700 gr 20 gr 80 gr QB QB	Inserire nella vasca	–	3500 giri/min		Aperto	
2	Olio di sesamo	300 ml	Incorporare nella vasca	–	2500 giri/min	50 sec	Aperto	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Prendere 150 gr di preparazione, aggiungere 40 gr di albume, mescolare e spalmare su un foglio di silicone. Cuocere in forno a 170°C per circa 6 minuti per ottenere un crostino di hummus per la decorazione dei vostri piatti.

