

Hummus

Realizzate con facilità e in poco tempo questa gustosa salsa, ottima come aperitivo, utilizzando il Tritatutto e il corpo motore di Triblade.



Tempo preparazione:
2 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

125g di ceci in scatola
Il succo di 1 limone
30ml (1,5 cucchiaini) di tahin (pasta di semi di sesamo)
2 spicchi d'aglio
50ml (3 cucchiaini) di olio d'oliva
Un pizzico di sale

Istruzioni per la preparazione

Inserite la lama nel Tritatutto e versate tutti gli ingredienti nel recipiente.
Mettete il coperchio al recipiente e montate il corpo motore di Triblade.
Lavorate a velocità standard o 4, a seconda del modello, per circa 30 secondi



fino ad ottenere un composto omogeneo, se necessario raccogliendo gli eventuali residui sulle pareti. Togliete il coperchio e la lama del tritatutto e spalmate l'hummus su pane arabo, oppure proponetelo come salsa cremosa da accompagnare a verdure crude o chip di mais.

Togliete la base in gomma dal recipiente del Tritatutto e utilizzatela come coperchio per riporre il tutto.

Nota: in frigorifero, l'hummus fresco puo' durare fino a 7 giorni.