

Hummus di ceci con crackers al sesamo

Per l'**hummus**:

- 1 tazza e mezza di ceci cotti (io li cuocio con alga kombu e alloro)
- 2 cucchiaini di tahin di sesamo
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- 2 cucchiaini di olio aromatizzato all'aglio
- il succo di un limone e la sua buccia a filini

Frullare i ceci con un pezzetto dell'alga kombu usata per cuocerli e se serve con un po' dell'acqua di cottura, unire tutti gli altri ingredienti. Decorare con la buccia di limone o con del prezzemolo.

Per i **crackers**:

- 100 gr di farina 00
- 1 cucchiaino di semi di sesamo
- un pizzico di bicarbonato
- un pizzico di sale
- 2 cucchiaini di olio e.v. d'oliva
- 2 cucchiaini di vino bianco
- acqua quanto basta

Si impastano tutti gli ingredienti e si tira sottile col mattarello o con la macchina per la pasta, si tagliano a rettangoli o altre forme, si inforna a 180° e appena cominciano a prendere leggermente colore si tolgono e si pennellano con dell'olio d'oliva. Volendo si possono leggermente salare in superficie prima di cuocerli ma non è necessario.



Hummus di ceci

