



CUCINA CON NOI!

Crema di ceci neri con carciofi croccanti e prezzemolo

INGREDIENTI

1 busta di Carciofi in Spicchi TantoCuore Orogel

400 g di ceci neri lessati

2 litri di acqua

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Prezzemolo Orogel q.b.

sale e pepe



60



4



Media



Zuppe



Pentola

Preparazione

1

Lessare i ceci neri in abbondante acqua salata; una volta asciugata l'acqua frullare i ceci fino ad ottenere una crema.

2

Saltare i carciofi in padella fino ad ottenere una cottura dorata e uniforme.

3

Mettere qualche cucchiaino di Prezzemolo Orogel in un bicchiere coperto con olio evo e frullare con il minipimer fino ad ottenere un'emulsione omogenea.

4

Adagiare la crema di ceci in un piatto fondo, aggiungere al centro i carciofi saltati e con un cucchiaino lasciare cadere qualche goccia di emulsione di prezzemolo attorno.

