



CUCINA CON NOI!

Hummus di zucca e curry con ceci alla paprika dolce e piadina fritta

Hai mai provato l'hummus di zucca? Ecco una ricetta sfiziosa e dai sapori orientali, perfetta per un ricco antipasto o un piatto unico. Ottimo l'abbinamento con una croccante piadina fritta.

INGREDIENTI

500 g di farina 1

250 g di acqua molto calda

40 ml di olio evo

10 g di sale

200 g di ceci lessati

20 g di tahina

20 g di olio evo

10 g di sesamo

100 g di Purea di Zucca in Gocce Orogel

1 cucchiaio di paprika

1 cucchiaio di curcuma

mezzo limone spremuto

sale e pepe



45



4



Facile



Secondi Piatti



Pentola

Preparazione

1

Mettere in una ciotola la farina. Sciogliere il sale nell'acqua calda. Aggiungere l'olio alla farina e mescolare con una forchetta. Aggiungere l'acqua poco alla polta e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo e morbido. Dividere l'impasto in palline da circa 80 grammi l'una e lavorare bene singolarmente. Stendere con il matterello ogni pallina, cercando di dare alla piadina una forma rotonda. Tagliare a spicchi e friggere in olio bollente per qualche minuto.

2

Mettere i ceci lessati in una teglia da forno e cospargere con paprika affumicata, curcuma e pepe. Tostare in forno a 250 °C per qualche minuto.

3

Cuocere la Purea di Zucca come da indicazioni nella busta. Frullare nel mixer i ceci (tenerne a parte alcuni per decorazione) e la purea di zucca con la tahina, l'olio, i semi di sesamo, mezzo limone spremuto, sale e pepe.

4

Servire la piadina frita con l'hummus di ceci e zucca e germogli.

