BRUSCHETTE ALLA CREMA DI CECI E CIPOLLE ROSSE

La crema di ceci dà del suo meglio in accoppiata con le croccanti bruschette di pane casereccio proposte dalla ricetta. Un duo invincibile incorniciato dal sapore agrodolce delle cipolle rosse.

Ingredienti:

olio di oliva extravergine 4 cucchiai
sale q.b.
pepe q.b.
limone 2
prezzemolo 1 mazzetto
pane arabo 4
tahina - crema di sesamo 1 cucchiaio
cipolla rossa 1
ceci in scatola 250 grammi
ricotta dura 150 grammi

Preparazione:

1) Taglia i panini da farcire con la crema di ceci a metà (nel caso in cui non dovessi reperire dei panini di piccole dimensioni puoi tagliare a metà 2 normali pani arabi).

2) Falli dorare sotto il grill del forno per circa 5 minuti.

Preparazione delle bruschette alla crema di ceci con cipolle rosse

1) Frulla i ceci per la crema di ceci (dopo averli sgocciolati) assieme alla tahina, il prezzemolo, il succo dei limoni, 3 cucchiai d'olio, una presa di sale ed una macinata di pepe.

2) Spalma la crema ottenuta sui crostini tostati.

3) Sbuccia la cipolla, affettala e distribuisci gli anelli ottenuti sulla crema. Taglia poi il formaggio a dadini e suddividi anch'essi sulle bruschette.

4) Aggiusta il tutto di sale, irrora con un filo d'olio extravergine d'oliva di buona qualità e passa le bruschette alla crema di ceci e cipolle sotto il grill per 5 minuti prima di servirle.