

# HUMMUS DI CECI CON COZZE E CHIPS DI PATATE DOLCI



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1kg cozze
- 500g Hummus
- 120g Pomodorini a Pezzi Mid-Dry in Olio di Girasole
- 80g Ceci al vapore
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino
- q.b. Peperoncino Rosso Tritato
- q.b. Condimento Olio Limone
- q.b. chips di patate dolci

## PROCEDIMENTO

- Stemperare l'hummus con olio al limone e acqua sino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Pulire e aprire le cozze a fuoco vivace con olio all'aglio orsino e peperoncino.
- Disporre l'hummus al centro del piatto, adagiare le cozze sgusciate, i ceci precedentemente saltati in padella.
- Guarnire con i pomodorini semiseccchi e le chips di patata dolce.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Hummus**



**Pomodorini a Pezzi  
Mid-Dry in Olio di  
Girasole**



**Ceci al vapore**



**Condimento Olio  
all'Aglio Orsino**



**Peperoncino Rosso  
Tritato**



**Condimento Olio  
Limone**