

L'INGREDIENTE DI NOVEMBRE: POMODORINI PUGLIESI SECCHI SOTTOLIO

Libera Terra 290G € 5.90

Il gusto di Puglia direttamente sulle vostre tavole!



HUMMUS DI POMODORI SECCHI

Ingredienti: 1/2 avocado maturo; 4 pomodori secchi sott'olio; 1 cucchiaio di pinoli; 1/2 spicchio d'aglio; 1/2 cucchiaino di prezzemolo fresco; sale e pepe; olio extravergine d'oliva.

Come procedere:

Sbucciare l'avocado e tagliarlo a pezzetti. scolare i pomodori secchi dall'olio in eccesso e nel frattempo far tostare in una padella i pinoli per qualche minuto, fino a doratura.

Inserire tutto nel bicchiere del frullatore aggiungendo anche un mezzo spicchio di aglio.

Mixare a più riprese, quindi unire il sale, il pepe, il prezzemolo e un filo l'olio proseguendo fino ad ottenere un condimento fluido e privo di grumi.

Servire su delle fettine di pane casereccio tostato.