

Piadina con hummus e puntarelle



Laviamo e tagliamo a fette le puntarelle fresche, scottiamole per qualche minuto con poco olio e aglio (ma se si preferisce si possono consumare anche in versione cruda!). Scaldiamo la nostra piadina da entrambi i lati in padella e poi farciamola con le puntarelle, l'**hummus***, i pomodori secchi tagliati e le olive taggiasche.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 2 piadine integrali all'olio extravergine d'oliva
- 80 g di hummus di ceci
- 200 g di puntarelle
- pomodori secchi
- olive taggiasche
- olio extravergine d'oliva
- aglio

Come preparare il hummus:

Per fare un hummus classico ci vorranno pochi ingredienti e poco tempo! Come si fa? E' davvero molto semplice. Si prendono i ceci (vanno bene anche quelli in scatola) si sciacquano e si frullano in un mixer insieme a qualche spicchio d'aglio e prezzemolo fresco. Una volta raggiunti la consistenza densa e cremosa si aggiungono succo di limone, olio d'oliva, sale e pepe. Si mischia il tutto con delicatezza e il gioco è fatto! Inoltre ci sono tantissime varianti da provare!

