

SALSA AI CECI (HOMMOS)

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di ceci secchi ammollati per almeno 12 ore
- 50 g di prezzemolo
- 100 g di olio d'oliva
- 2 limoni
- 3 spicchi di aglio
- 15 g di cumino in polvere (cumino verde)
- 15 g di peperoncino rosso in polvere
- 2 cucchiaini di tahini

Lessare i ceci, scolarli (se si ha la pazienza, togliere la pellicina ai ceci uno ad uno, non prende tanto tempo quanto sembra), metterli nel mixer (la ricetta originaria prevedeva di passarli al passa-purè), aggiungendo un po' d'acqua a poco a poco, l'olio, il tahini, il succo di limone, gli spicchi d'aglio tritati (meglio spremuti con lo spremi-aglio) ed il cumino fino ad ottenere un purè di giusta consistenza, liscio e leggero.

Versare in un piatto, decorare con il peperoncino rosso, il prezzemolo ed un filino d'olio.

Può essere consumato con pane libanese (o piadina) in antipasto oppure accompagnare piatti di carne arrostita (tipo Kebab).