

# Hummus di ceci

## INGREDIENTI:

300 gr di ceci già lessati,  
1+ ½ limone il succo,  
3 cucchiaini di olio,  
2 cucchiaini di thaina,  
1 pizzico di paprika,  
1 spicchio d'aglio,  
1 po' di prezzemolo,  
sale qb.

Innanzitutto strofinare i ceci lessati tra le mani per eliminare le pellicine che li ricoprono.

Una volta puliti mettere i ceci in un frullatore con il succo di limone, olio, thaina, paprika, aglio, prezzemolo e sale e frullare.

Se occorre aggiungere un po' di liquido o semplice acqua o il liquido di cottura dei ceci.

Quando il composto risulta cremoso ed omogeneo metterlo in una ciotola e servirlo con pane fresco, crostini o pane tipo pita.

Si può aromatizzare con cumino, peperoncino etc.