
Patè di ceci

Posted by Elizabeth - 2009/11/30 17:54

1 confezione di ceci in scatola
2 cipolline rosse di media grandezza
Sale marino
2 spicchi d'aglio
Olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di cumino
Mezzo cucchiaino di coriandolo
1 cucchiaino di paprika dolce
Mezzo cucchiaino di peperoncino piccante (se lo desiderate)
Pepe nero

Preparazione:

Scolate i ceci e sciacquateli in acqua corrente per eliminare l'acqua di cottura e metteteli in un tritatutto. Aggiungete le due cipolline tagliate grossolanamente, 1 spicchio d'aglio e tutte le spezie compreso il sale e l'olio d'oliva. Tritate il tutto finemente e aggiungete olio sino a raggiungere la consistenza di una crema.

La salsa a questo punto è pronta e potete spalmarla su fette di pane abbrustolito che avrete precedentemente strofinato leggermente con uno spicchio d'aglio fresco. Guarnite con del prezzemolo fresco tritato ed un goccio d'olio.

=====