



ANTIPASTI

Hummus vegetariano con sfogliette al rosmarino

per 4 persone

- 400 g di fagioli cannellini coop già lessati
- 1 limone
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extravergine Umbria Colli Martani Dop fior fiore
- 1 cucchiaio di tahina
- 1 pizzico di peperoncino in polvere
- 1/2 spicchio d'aglio (facoltativo)
- paprica affumicata
- sale e pepe per le sfogliette al rosmarino
- 100 g di farina "00"
- 45 ml d'acqua frizzante
- 20 ml di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di rosmarino tritato
- sale in fiocchi



In una ciotola raccogliete gli ingredienti per le sfogliette (tranne il sale) e iniziate a impastare per amalgamare. Trasferite il tutto sulla spianatoia infarinata e lavorate fino a ottenere una pasta morbida, e non appiccicosa. Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigorifero per 1 ora. Prelevate metà della pasta (conservando l'altra metà avvolta nella pellicola) e appiattitela leggermente con il mattarello. Stendetela con la macchina sfogliatrice in una sfoglia sottile e ricavate dei rettangoli. Disponeteli su una teglia foderata con carta da forno e cospargeteli con sale in fiocchi. Procedete in questo modo anche con la pasta restante. Cuocete le sfogliette in forno a 220°C per circa 20 minuti e fatele raffreddare. Frullate i fagioli con il succo di limone, la tahina, l'olio, il sale, il peperoncino, l'aglio e la paprica. Aggiustate la consistenza con olio a piacere, in modo da ottenere un composto morbido e cremoso. Trasferitelo in una ciotola e servitelo con le sfogliette al rosmarino.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

