

ANTIPASTI E SNACK

## Sformatini di purè di ceci e pinoli con cuore di grana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

250 g di ceci già cotti  
50 g di pinoli  
4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
succo di due limoni  
50 g di tahin  
60 g di yogurt intero naturale  
2 spicchi di aglio  
poco prezzemolo  
60 g di formaggio cremoso al grana  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Trasferite nel mixer i ceci e frullare fino ad avere una crema.



**2** Trasferite in una ciotola.

Unite poco per volta olio, succo di limone, aglio schiacciato, spezie, tahin, prezzemolo e yogurt.

Mescolare bene.



- 3 Rivestite di carta forno degli stampini monoporzione, imburrate il fondo e cospargete di pinoli.



- 4 Riempite per metà con la crema di ceci.

Coprite con del formaggio cremoso.



5 E terminate con altra crema.



6 Infornate a 180°C per 20 minuti.



