

ANTIPASTI E SNACK

Sformatini di purè di ceci e pinoli con cuore di grana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



250 G DI CECI GIÀ COTTI, 50 G DI PINOLI, 4 CUCCHIAI DI OLIO, IL SUCCO DI 2 LIMONI, 50 G DI TAHIN, 60 G DI YOGURT INTERO NATURALE, SALE, PEPE, PREZZEMOLO, 2 SPICCHI D'AGLIO. PER IL PESTO

mandorle sbucciate

olio

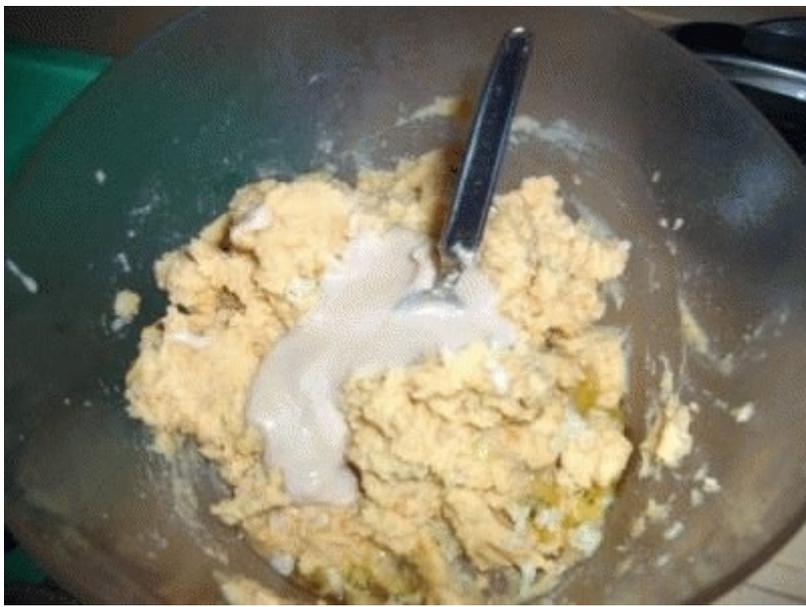
basilico e grana.

PREPARAZIONE

1 Passare i ceci cotti fino a ridurli in una crema.



- 2 Unire pian piano olio, succo di limone, aglio schiacciato, spezie, tahin, prezzemolo e yogurt. Amalgamare bene.



- 3 Rivestire di carta forno gli stampini, imburarli e cospargerli di pinoli. Riempirli per metà col purè.





4 Sopra il purè adagiare le fette di formaggio cremoso al grana e terminare con altro purè.



5 Mettere in forno caldo a 180° per 20 minuti e sfornarli.



6 Frullare a parte le mandorle con il basilico, l'olio, il grana.

Servirli con il pesto di basilico e mandorle.

