

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con hummus di ceci e dadolata di melanzane

di: *Barbara Benetti*

DOSI PER: 10 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso



Amanti dei [crostini](#) questa ricetta fa per voi: crostini con hummus di ceci e dadolata di melanzane. Veloci da realizzare e squisiti per un aperitivo sfizioso. Il classico [hummus](#) da preparare con ceci precotti e tahina, si sposa perfettamente con le verdure: in questo caso melanzane a dadini. Un crostino vegetariano perfetto per iniziare una cena tra amici e spezzare l'appetito. L'[hummus](#) non ha bisogno di presentazioni, piace a tutti con o senza aglio... voi come lo preferite?

INGREDIENTI

PANE PER CROSTONI 10
MELANZANE 150 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SALE

PER L'HUMMUS

CECI PRECOTTI 150 gr
SUCCO DI LIMONE
PREZZEMOLO TRITATO
TAHINA 1 cucchiaino da tè
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SPICCHIO DI AGLIO ½

PREPARAZIONE

- 1 Iniziamo a preparare i crostini con hummus di ceci e dadolata di melanzane, pulite l'aglio, tagliatelo a metà e infilatelo con uno stuzzicadenti in questo modo sarà più facile trovarlo in mezzo ai pezzi di melanzana. Pulite la melanzana e tagliate a piccoli pezzi. Versate in una padella un filo d'olio extravergine d'oliva, aggiungete l'aglio e fate insaporire per qualche minuto, poi aggiungete le melanzane, coprite con un coperchio e fate cuocere per 15 minuti mescolando ogni tanto.





- 2 Tagliate a fette il pane e fatelo tostare per qualche minuto, se non avete il tostapane potete farlo in padella.





- 3** Versate nel bicchiere del frullatore i ceci lessati, i pezzi d'aglio, un pizzico di sale la salsa Tahina, il prezzemolo e il succo del limone, frullate per qualche minuto, poi aggiungete sempre frullando e a filo l'olio extravergine d'oliva fino ad ottenere una crema liscia e vellutata.





- 4 Prendete ora le fette di pane, stendete abbondante hummus di ceci e completate con la dadolata di melanzane, servite subito oppure conservate in frigorifero

