

Hummus di barbabietola

Quando ho ospiti e, confesso, non solo, amo cominciare il pranzo mettendo in tavola tante ciotoline con diverse creme d'ogni provenienza.

Non manca mai lo tzatziki, così come il burro all'aglio o quello alle acciughe.

Qualche volta, poi, creme di melanzane o altre verdure.

Non può mancare, ora, anche questo gustoso e coloratissimo hummus di barbabietola! Questa versione l'ho trovata su FB, in un *post* della signora Chiara Del Molin, (*provetta preparatrice di pizze e dolci lievitati, fra l'altro*).

Come in ogni versione di un hummus, l'ingrediente principali sono i ceci, ammollati e lessati (*ma se va preparato proprio al momento, rischiamo pure con quelli in scatola...*), l'olio d'oliva e l'aglio.

Le quantità vanno molto a gusto, specie per quanto riguarda la speziatura.

Ognuno in fondo può bilanciarle a modo proprio.

Quindi, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo la preparazione!

Ingredienti:

ceci ammollati e lessati	g.	150
barbabietola cotta	g.	130
aglio	spicchio	1
succo di limone		Ad Lib.
olio EVO	CT.	1
olio di sesamo	ct.	1
cumino macinato		Ad Lib.
sale e pepe		QB.

Preparazione:

Frullare, nel bicchierone del mixer (o col frullatore a immersione), tutti gli ingredienti; possibilmente tagliando a pezzetti la barbabietola e l'aglio (*meglio ancora, passato con lo spremiaglio*).

Fare attenzione, all'inizio, a essere abbastanza avari di sale: non è solo una questione di gusto personale ma anche dalla quantità di sale utilizzata per lessare i ceci ammollati.

Dopo aver frullato e assaggiando, si valuterà se aggiungerne

Esagerare, se lo si ama, con l'aglio.

Dopo avere terminato la preparazione, versarlo in una ciotola e coprirlo con un filo d'olio, rigorosamente EVO.

Decorare la ciotola, volendo, con dei ceci interi e delle foglioline di prezzemolo.

Gustare a forchettate accompagnando con delle fettine di pane lievemente tostato o direttamente versato sul pane e addentato voracemente.

Buon appetito