



Tartaletki z hummusem

Składniki

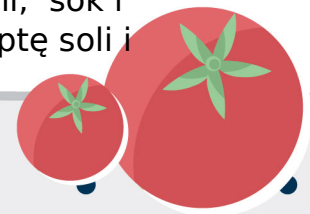
250 g pomidorków koktajlowych Cirio 600 g ciecierzycy Cirio 150 g mąki pełnoziarnistej 100 g czarnych oliwek 200 g oliwek Taggiasca 3 łyżki sosu tahini 3 łyżki musztardy 2 cytryny 7/8 liści świeżej bazylii 50 gr zimnej wody 50 gr oliwy z pierwszego tłoczenia Sól i pieprz

Przygotowanie

1. Do miski wsyp mąkę, dodaj łyżeczkę soli.
2. Wymieszaj 50 ml zimnej wody z 30 ml oliwy.
3. Połącz wszystkie składniki i ugniataj ciasto przez kilka minut. Następnie zawiń ciasto w przezroczystą folię i pozostaw na godzinę w lodówce.
4. Po godzinie rozwałkuj ciasto aż do uzyskania cienkiego płatu.
5. Za pomocą kubka wytnij kółka a następnie umieść je w aluminiowych foremkach do tartałek.
6. Nakłuj ciasto widelcem, piecz w temperaturze 160 ° C przez 10 minut.

PRZYGOTOWANIE HUMMUSU

1. W wysokim pojemniku przygotuj 200 g ciecierzycy Cirio oraz 250 g pomidorków koktajlowych Cirio. Dodaj łyżkę oleju, szczyptę soli i 5 liści bazylii, zblenduj wszystko aż do uzyskania kremowej konsystencji (pozostaw kilka pomidorków koktajlowych i listków bazylii do dekoracji). Tak przygotowany hummus przykryj folią spożywczą i pozostaw w lodówce.
2. Oliwki Taggiasca zblenduj z czarnymi oliwkami oraz ciecierzycą Cirio, dodaj sól i łyżkę sosu tahini. Przykryj hummus folią kuchenną i pozostaw w lodówce do momentu użycia.
3. Do pozostałej ciecierzycy dodaj dwie łyżki sosu tahini, sok i skórkę z jednej cytryny, 2 łyżki oliwy z oliwek, szczyptę soli i





pieprzu. Wszystko dokładnie zblenduj. Jeśli konsystencja jest zbyt gęsta dodaj odrobinę letniej wody. Przykryj hummus folią kuchenną i pozostaw w lodówce do momentu użycia.

Tartaletki napełnij przygotowanym hummusem.

