



250 gr di ceci

2 e 1/2 cucchiari di salsa tahina

1 spicchio d'aglio

succo di limone

sale

paprika dolce



ra's elhanouth (spezie arabe) - رأس الحانوت

prezzemolo tritato

Mettere in ammollo i ceci dalla sera precedente, la mattina dopo cuocerli nella pentola a pressione (20 min. dopo il sibilo).

Scolare tenendo da parte un pò di acqua di cottura.

Frullare i ceci con l'aglio, unire la tahina, il succo di limone ed un pò di acqua di cottura in modo che la salsina venga fluida ed omogenea.

Unire le varie spezie e passare in frigo per farla raffreddare. Deve essere servita fredda.



<http://paneburroemarmellata.myblog.it>

paneburro_marmellata@live.it

