



**Ricetta**

## Hummus di sedano rapa

In questa ricetta, il sedano rapa viene preparato in modo tanto speciale quanto semplice

**15 min**

Tempo di preparazione



**105 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### HUMMUS DI SEDANO RAPA

- 1 sedano rapa, ca. 250 g **Di stagione**
- 1 scatola ceci, sciacquati, scolati, ca. 120 g
- 2 C tahina
- 1 limone bio: un po' di scorza grattugiata, 2 C di succo
- 5 C olio di colza
- 1 c sale
- 1 c cumino pestato al mortaio
- 4 pane piatto caldo
- 1/2 mazzetti prezzemolo tritato sottile

## Ecco come si prepara

**1 di 1**

### PREPARAZIONE

Cuocere il sedano rapa sul ripiano del forno preriscaldato a 220° C per circa 90 minuti fino a che l'interno risulta morbido e l'esterno si tinge di nero. Togliere dal forno e lasciar raffreddare. Sbucciare e tagliare a pezzetti. Ridurre in purea insieme ai ceci e a tutti gli ingredienti fino al cumino. Servire con pane piatto. Guarnire con prezzemolo.