

Hummus di barbabietola con uovo sodo e crema al Taleggio Dop

La ricetta dell'Hummus di barbabietola con uovo sodo e crema al Taleggio Dop con erbe fresche, perfetto per un pranzo leggero o come antipasto per sorprendere gli ospiti

Tipologia Cucina: **Internazionale**

Categoria: **Antipasto**

Difficoltà: **Bassa**

Costo: **Medio**

Tempo di preparazione: **35 minuti**

Calorie: **520 kcal**



06 novembre 2024 | 10:30

Ingredienti

Dosi per:

- Ceci cotti 240 g
- Barbabietole cotte 400 g
- Uova sode 4 n
- Cucchiaini di tahin 1 n
- Limone 1 n
- Menta fresca qb
- Olio Evo qb
- Sesamo qb
- Sale qb
- Pepe qb

Per la crema di taleggio Dop

- **Taleggio Dop** 200 g



- Latte intero 300 g
- Burro 30 g
- Farina 00 30 g
- Noce moscata qb
- Pepe nero qb

La ricetta dell'Hummus di barbabietola con uovo sodo e crema al Taleggio Dop con erbe fresche, un piatto con influenza mediorientale insaporito dalla sapidità del Taleggio.

Preparazione

- 1 In un mixer frullate i ceci, la barbabietola a pezzi, il succo di limone, il tahin e un cucchiaino di olio extravergine di oliva fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
- 2 Aggiungete un po' di acqua tiepida se necessario.
- 3 Preparate la crema al Taleggio Dop facendo sciogliere il burro in un pentolino a fuoco dolce, aggiungete la farina a pioggia e mescolate con una frusta, fino ad ottenere una crema densa, liscia e dorata.
- 4 Aggiungete il latte caldo e il Taleggio Dop tagliato a cubetti, mescolando bene con la frusta, fino a quando non si sarà tutto amalgamato ottenendo una crema di Taleggio Dop morbida e liscia.
- 5 A fine cottura aggiungete un pizzico di pepe e noce moscata.
- 6 Servite l'hummus con le uova sode, la crema di Taleggio Dop, sesamo e foglie fresche di menta.

Ideale per un pranzo leggero o come antipasto per sorprendere gli ospiti.