



Crackers Di Ceci E Rosmarino

Il sapore della semplicità

Ingredienti

260 gr di ceci cotti

Rosmarino

Sale

Olio

Pepe



Preparazione

Per la realizzazione dei crackers di ceci al rosmarino il procedimento è molto semplice.



Scolate i ceci e versateli nel boccale di un frullatore. Aggiungete olio, sale e pepe e frullate. La crema che dovete ottenere deve essere liscia e senza alcun grumo.

Ottenuta la crema di ceci, e condita secondo il vostro gusto, disponetela sul piano di un essiccatore, disponete sopra del rosmarino fresco e lasciatela seccare per almeno una notte. Cercate di creare uno strato omogeneo e non troppo spesso, di modo da ricreare lo spessore dei classici crackes e di ottenere il risultato in minor tempo.

Una volta alzati, i vostri crackers vi staranno aspettando fragranti e gustosi pronti per accompagnarvi nella giornata.

Per una migliore conservabilità, trattandosi di un prodotto essiccato, e dunque soggetto e rincamerare umidità, vi consiglio di conservarli in un barattolo di vetro con gancio e guarnizione (quelli delle marmellate delle nonne per intenderci) o in sacchetti per gli alimenti con chiusura ermetica.