

Momenti di piacere con Brunos

Hummus di zucca e marroni



30 minuti



4 porzioni

Ingredienti

1 dl	salsa per insalata Bruno's Zucca e marroni
200 g	lenticchie rosse o gialle
50 g	mele essiccate
12 pezzi	marroni cotti
1 pezzo	limone
50 g	zucchero
1 manciata	menta

Questa ricetta con un alito di profumo d'Arabia, combinata con la salsa per insalata Bruno's Zucca e marroni, regala una pausa culinaria nel frenetico periodo dell'Avvento.

Preparazione

1. Cuocere in acqua le lenticchie per 20 min. 2. Scolare le lenticchie e mescolarle con la scorza e il succo di un limone e con 1 dl di salsa per insalata Bruno's Zucca e marroni. 3. Cuocere i marroni con lo zucchero e un 1 dl di acqua finché l'acqua non è evaporata e tagliarli grossolanamente. 4. Disporre l'hummus sul piatto e decorare con le mele essiccate. 5. Sminuzzare le foglie di menta e usarle con i marroni per decorare il piatto.

Buon appetito!



brunosbest.ch