Ceci speziati con curry, senape e coriandolo

Ingredienti
(per 1 porzione)

120 g di ceci cotti
mezzo cucchiaino di senape di Digione
1/4 di cucchiaino di curry Despar
1/4 di cucchiaino di coriandolo in polvere
mezzo cucchiaino di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
1 pizzico di sale

Procedimento

1. In una ciotolina emulsiono l'olio con la senape, poi aggiungo anche il sale, il curry e il coriandolo in polvere, mescolando bene il tutto.
2. Trito finemente le foglie di coriandolo fresco e le aggiungo all'emulsione.
3. Unisco i ceci lavati e scolati al condimento, mescolo bene e servo in tavola.