

Ceci al timo e limone con pistacchi



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di ceci cotti
1 cucchiaino di pistacchi non salati
1 cucchiaio di succo di limone
1 cucchiaino di zeste di limone
mezzo cucchiaino di timo secco
1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
1 pizzico di sale

Procedimento

1. Trito grossolanamente i pistacchi sgucciati e li tengo da parte.
2. Preparo un'emulsione con il succo di limone, l'olio, il sale e il timo.
3. Mescolo i ceci lavati e scolati all'emulsione, guarnisco con i pistacchi tritati e la scorza di limone grattugiata e porto in tavola.