OLIO CUORE

Ceci croccanti all’Olio Cuore alla paprika



Si mangiano con le mani e uno tira l'altro. Questi ceci croccanti alla paprika (dolce o piccante lo decidete voi!) saranno il pezzo forte dei vostri aperitivi in compagnia. Fatene tanti perché andranno a ruba. Solo due ingredienti, ceci e paprika, e tutta la delicatezza di **Olio Cuore**.

Ingredienti

- Ceci precotti
- Paprika dolce o piccante
- Olio Cuore
- Sale & pepe

- **Tempo: 5''**
- **Persone: 2**

Preparazione

- Lavate i ceci sotto acqua corrente all’interno di un colino.



- A parte mescolate due cucchiai di **Olio Cuore** con un cucchiaio di paprika.



- Asciugate i ceci con carta da cucina e poi conditeli con l'**Olio Cuore** aromatizzato e un pizzico di sale.



- Disponeteli in una teglia rivestita con carta forno e cuoceteli a 220° per circa 30 minuti mescolandoli spesso per fare in modo che diventino uniformemente dorati



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico