Silvia's BAKING

Toast

DI CECI

Ingredienti x 4

- 400 g ceci lessati
- 2 patate medie lesse e fredde
- 150 g prosciutto cotto
- 100 g mozzarella per pizza tagliata a fette
- sale

Procedimento

Frulla i ceci assieme alle patate fino a renderli una crema, ggiungi il sale all'impasto e mescola bene. Suddividi l'impasto in 8 parti uguali e dai una forma quadrata a ciascun impasto, delle dimensioni circa di 8X8.

Posiziona una fetta di prosciutto e 1-2 fette di mozzarella al centro di ogni base di ceci, copri poi con l'altra metà di impasto.

Sigilla bene con l'aiuto dei polpastrelli i due impasti sovrapposti, in modo che la mozzarella non fuoriesca in cottura

Spennella la superficie dei toast di ceci con olio di oliva, cuoci circa 5-8 minuti per lato su una griglia ben calda. Servi in tavola.