Pomì
O Così. O Pomì.

Sfogliette al pomodoro con hummus di cavolfiore

Tempo di preparazione: 90 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio in polvere: q.b.
- Cavolfiore lessato: 400 gr
- Cavolfiore lessato: 400 gr
- Curry: q.b.
- Farina di farro: 150 gr
- Noce moscata: q.b.
- Olio evo: 2 cucchiai
- Olio evo: q.b.
- Pepe: q.b.
- Pepe: q.b.
- Prezzemolo tritato: 1 cucchiaio
- Sale fino: 2 cucchiai
- Salsa di soia: 1 cucchiaio
- Semi di zucca: 2 cucchiai
- Semola di grano duro: 50 gr
- Spicchio di aglio: 1/2
- Succo di limone: 1/2
- Tahin: 1 cucchiaio

Preparazione

In una ciotola setacciare le due farine, unire i semi, un pizzico di sale, pepe ed aglio a piacere, i cucchiai di olio e sfregare l'impasto fra le mani.
Unire un cucchiaio di **passata di pomodoro biologica Pomì** alla volta ed impastare fino ad ottenere un panetto bello sodo e morbido, all'occorrenza (dipende dal tipo di farina utilizzata) aggiungere qualche goccino di acqua per unire meglio la farina ai restanti ingredienti.

Lasciar riposare il panetto per almeno una mezz'oretta.
Riprenderlo, dividerlo in panetti e stendere questi ultimi in sfoglie molto sottili con l'aiuto di un matterello.
Ritagliare le sfoglie in rombi o nella forma che preferite, adagiarle su di una teglia foderata con carta forno e cuocere in forno caldo a 200° per 10 minuti circa o fin quando non saranno dorate.
Sfornare, disporle su di una gratella e lasciarle freddare (diventeranno croccantissime).

Per l'Hummus e sufficiente unire tutti gli ingredienti in un boccale dai bordi alti: cavolfiore, tahin, prezzemolo, pepe e noce moscata a piacere, succo di limone e spicchio di aglio, un bel filo di olio evo e con il frullatore ad immersione frullare fino ad ottenere una crema corposa, soffice e spumosa.
Servire le sfogliette con l'hummus.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 5 cucchiai