# CROSTINI CON CREMA DI CECI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scatola di ceci lessati
- 1 carota
- 4 fette di pancarrè
- 1 costa di sedano
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 8 olive nere snocciolate
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino grattugiato
- 1/2 cucchiaino di timo grattugiato
- 1/2 cucchiaino di maggiorana grattugiata
- 1 spicchio di aglio
- 1 pizzico di semi di sesamo
- sale
- pepe

Scolate i ceci dal liquido di conservazione, risciacquateli, quindi sgocciolateli bene e travasateli nel mixer elettrico.
Unite la costola di sedano e la carota raschiata tagliate a pezzetti e lo spicchio d'aglio, poi frullate i vari ingredienti fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
Raccoglietelo in una terrina,incorporatevi il pecorino grattugiato, l'olio e condite la preparazione con una presa di sale e con un pochino di pepe macinato al momento.
Insaporitela infine con il trito di erbe aromatiche e con i semi di sesamo leggermente tostati.
Private ora le fette di pancarrè della crosticina, dividetele a metà diagonalmente e lasciatele tostare leggermente in forno caldo.
Distribuite sopra i crostini la crema di ceci preparata e decorate ogni crostino con le olive nere.