

Ceci con salsa di soia, zenzero e semi di sesamo



Ingredienti **(per 1 porzione)**

120 g di ceci cotti

mezzo cucchiaino di zenzero grattugiato fresco

1 cucchiaio di semi di sesamo Despar Vital

1 cucchiaio di salsa di soia

1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

1 pizzico sale

Procedimento

1. Tosto i semi di sesamo per pochi minuti a fuoco alto in un piccolo tegame d'acciaio, agitandoli spesso per non farli bruciare e li metto da parte.
2. Preparo un'emulsione con la salsa di soia, l'olio e lo zenzero fresco grattugiato.
3. Condisco i ceci con l'emulsione e con i semi di sesamo tostati. Mescolo bene e porto in tavola.