



## Panini con Roastbeef, hummus, pomodori e rucola

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

#### Per i panini

- 4 panino tipo ciabatta
- 24 fette di Roastbeef
- 4 pomodori
- 4 mazzetto di rucola già pulita

#### Per l'hummus

- 320g ceci cotti
- 4EL colmo di tahina (pasta di sesamo)
- q.b. succo di mezzo limone
- 2 spicchio d'aglio
- 8 olio d'oliva
- 4EL paprica
- q.b. sale

### Preparazione

1. Riunire in un mixer tutti gli ingredienti per la preparazione dell'hummus ed azionare unendo a filo un bicchiere scarso di acqua fredda fino ad ottenere un composto liscio, omogeneo e un po' più denso di una maionese. Regolare di sale.
2. Tagliare i panini a metà e spalmarli su entrambi i lati con l'hummus.
3. Farcire entrambi con 6 fette di Roastbeef, un pomodoro affettato e una manciata di rucola.
4. Infine, richiuderli, avvolgerli in una striscia di carta da forno, legarli con un filo di rafia e servire.