

Ingredienti
Delle fette di pane con farina integrale tumminia
100 g di fagioli azuki
Sale
Olio evo

Preparazione
Lessiamo in acqua salata i fagioli che 8 ore prima avevamo messo in ammollo (leggete le indicazioni della confezione).

Una volta cotti, scoliamoli ma conserviamo l'acqua di cottura.

Con un frullatore ad immersione frulliamoli se occorre aggiungendo qualche cucchiaio di acqua di cottura.

Con questa crema potremo farcire le bruschette aggiungendo, prima di servire un filo d'olio.