

# BABAGANOUSH 1

Ingredienti per 6 persone:

- 2 melanzane grandi
- 2 spicchi di aglio schiacciato
- 4 cucchiaini di tahin (pasta di grani di sesamo)
- 1 limone (succo)
- 1/2 cucchiaino di semi di cumino pestati
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Lavare le melanzane, punzecchiatele con 1 forchetta, tagliarle a metà in senso verticale e farle grigliare sul barbecue. Metterle sotto il grill del forno finché la buccia non si gonfi e la polpa diventi tenera.

Pelarle e schiacciarle per far uscire il succo.

Passare la polpa con aglio, tahin e succo di limone.

Aggiungere gli altri ingredienti e servite su crostini caldi.