

## BABAGANOUSH 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 melanzana
- 5 cl di succo di limone
- 3 spicchi di aglio tritato
- sale
- 7 cl di olio di sesamo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- paprica

Lavate e asciugate la melanzana.

Pungetela con la forchetta in tre o quattro punti.

Mettetela in forno e arrostitela per circa 15 minuti, girandola ogni tanto.

Togliete dal forno e fate raffreddare.

Pelatela e asciugate l'eccesso di acqua.

Riducetela in poltiglia.

Mischiare il succo di limone, l'aglio e il sale.

Versare sulla purea di melanzana.

Unire l'olio di sesamo e mescolare bene.

Aggiustare di sale e succo di limone.

Mettere su un piatto di portata, condire con un filo d'olio d'oliva, prezzemolo e paprica.

L'olio di sesamo, più leggero dell'olio d'oliva, si può comprare nei negozi che vendono cibi etnici.