

BABAGANOUSH 3

Ingredienti per 4 persone:

- melanzane
- aglio
- tahina (salsa di sesamo)
- sale
- limone
- prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine

Tradizionalmente mangiato con il pane arabo (tipo shami) direttamente con le mani.

Dopo aver punzecchiato le melanzane con la forchetta, metterle nel forno caldo.

Quando la pelle è raggrinzita (dopo circa 45 minuti) estrarle dal forno e sbuciarle.

Frullare la polpa con un po' d'aglio (o schiacciarla con la forchetta) , aggiungere la Tahina, il succo di limone e il sale.

Decorare con il prezzemolo.