



Paesi Arabi - Passato di melanzane - [Visualizza sul sito](#)
di Happy fairy

Baba ganoush

salsa - melanzane - Emirati Arabi

Ingredienti:

600 g di melanzane
3 cucchiai di olio extra vergine di oliva
1 spicchio di aglio
2 cucchiai di tahina (pasta di sesamo)
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
il succo di mezzo limone
un pò di tabasco

Lavate ed asciugate le melanzane e pungetele in parecchi punti con una forchetta o uno spiedino. Spennellatele con un cucchiaio di olio di oliva ed adagiatele sulla placca del forno foderata di un foglio di carta di alluminio. Cuocetele nel forno che avrete fatto pre - riscaldare a 160° per 40 min., finchè non si saranno ammorbidite ed afflosciate. Tiratele fuori, lasciatele raffreddare e poi tagliatele a metà nel senso della lunghezza. Pelatele e tritatene la polpa grossolanamente. Pelate e tritate finemente anche l'aglio. Passate la polpa delle melanzane al passaverdure insieme all'aglio, la tahina, il prezzemolo tritato, l'olio, il succo di limone, il tabasco, sale e pepe.

Si mangia spalmato sul pane arabo.

eCucinando.it