

Baba-ghannug



Ingredienti

- 3 melanzane medie
- 3 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di tahina (salsa di sesamo)
- sale
- 1 limone
- prezzemolo q.b.
- olio extra-vergine d'oliva q.b.

Baba-ghannug: ricetta con foto, testata e provata. Davvero ottima! Da provare.

Dopo aver punzecchiato le melanzane con la forchetta, metterle nel forno caldo a 180 gradi.

Quando la pelle è raggrinzita (dopo circa 40 minuti) estrarle dal forno e sbucciarle.

Frullare la polpa con un po' d'aglio (o schiacciarla con la forchetta), aggiungere la tahina, l'olio un poco alla volta, il succo di limone e il sale.

Decorare con il prezzemolo.