PASTA BABAGANUCHE – RESTAURANTE ARABESCO

INGREDIENTES

4 berinjelas grandes com casca

3 colheres (sopa) de tahine

2 colheres (sopa) de suco de limão

2 dentes de alho amassados

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as berinjelas de molho em água com sal e limão, para tirar o amargor e não escurecer.

Descasque-as e asse-as no forno, em uma forma de vidro com azeite de oliva por cerca de 15 a 20 minutos.

Depois de frias, pique as berinjelas e passe a polpa no liquidificador.

Passe para uma vasilha e acrescente o tahine, o suco de limão, o alho e o sal a gosto.

Decore com pedaços da casca. Sirva com pão sírio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15380-pasta-babaganuche-restaurante-arabesco.html