

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-restaurant-arabesco.html>