

PASTA BABAGANUCHE

INGREDIENTES

- 3 berinjelas grandes
- 1 cebola grande
- 2 cabeça de alho
- Caldo de 1 limão
- Sal a gosto
- 1 xícara e 1/2 de azeite de oliva extra virgem
- 2 colheres de sopa de pasta de gergelim tahine

MODO DE PREPARO

Coloque as berinjelas sobre uma "chapa para fogão", virando até que a casca fique bem queimada e solta e a berinjela bem molinha.

Corte a berinjela no meio e com uma colher de sopa raspe o interior da berinjela, coloque-a num processador junto com a pasta de gergelim tahine, o alho, a cebola, o sal, o limão e processe tudo.

Guarde na geladeira até esfriar.

Sirva com pão sírio cortada de forma triangular.

Se preferir preaqueça o pão antes de servir. Fica bem gostoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43599-pasta-babaganuche.html>