PASTA DE BERINJELA – BABAGHANUSH

INGREDIENTES

3 berinjelas médias

Caldo de 2 limões

1 dente de alho

Sal a gosto

Azeite

Páprica

Salsinha

Pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Forre o fogão com papel alumínio.

Coloque as berinjelas sobre o fogo aceso, vá virando até que a casca fique bem queimada e solta.

Coloque as berinjelas em água corrente e descasque, tirando a casca queimada.

Coloque em uma travessa a berinjela e amasse com o garfo junte os temperos (salsinha picada, azeite, alho, páprica, suco do limão, sal e pimenta do reino) e misture bem. Decore com ramos de salsinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44362-pasta-de-berinjela-babaghanush.html