

BABAGHANOUSH

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes
½ copo de tahine
8 dentes de alho
3 limões galegos
4 colheres de vinagre
Sal a gosto
Azeite para decorar

MODO DE PREPARO

Asse as berinjelas em forno médio por 30 a 40 minutos.

Ela precisa ficar toda macia. Espere alguns minutos para esfriar, mas não deixe que esfrie totalmente. Descasque e corte em pequenos pedaços. Processe ou liquidifique os outros ingredientes até que fique uma mistura homogênea e junte os pedaços da berinjela e processe rapidamente, a mistura ficará pastosa mas não deixe que a berinjela fique totalmente homogênea, é interessante que ela mantenha um pouco de textura, mais ou menos como carne moída.

É uma comida egípcia muito consumida em grande parte dos países do oriente médio em especial os da república árabe em geral. É sempre servido com pão característico dessas regiões e saladas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51182-babaghanoush.html>