BABAGANUSH

INGREDIENTES

4 berinjelas bem grandes

3 colheres (sopa) cheias de tahine (pasta de gergelim)

1 colher (sopa) de alho bem picadinho

2 limões de suco

1 colher (chá) de sal

salsa bem picada bem fino para polvilhar

1/2 cebola cortada em 4 (ou em cruz) e depois desfolhada em pétalas para decorar

azeite de oliva a gosto para servir

pão sírio para servir

MODO DE PREPARO

Ligue o forno em temperatura alta (220°C).

Lave bem as berinjelas e enxugue-as.

Depois coloque-as em uma assadeira.

Deixe assar por 1 hora ou até que as berinjelas estejam com a casca preta e murcha.

Tire as berinjelas e as deixe esfriando.

Depois com uma faca, corte-as ao meio no sentido do comprimento.

Abra as berinjelas e, com uma colher, retire toda a polpa assada e coloque-a em uma tigela.

Em cima da polpa de berinjela, coloque o tahine, o alho, o suco de limão e um pouco de sal (deixe para pôr mais sal no fim, se for preciso).

Misture com um garfo até formar uma pasta bem homogênea, ou, se preferir, pode bater tudo junto no processador ou no liquidificador.

Coloque a pasta de berinjela em em uma travessa rasa, polvilhe com salsa picada e decore com as pétalas de cebola.

Regue com um fio de azeite e coma com pão sírio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51975-babaganush.html