

BABAGANUCHE SIMPLES E DELICIOSO

INGREDIENTES

três beringelas grandes lavadas

dois dentes de alhos sem o brotinho do meio amassados bem miúdos

duas colheres(sopa) de azeite de oliva

sal a gosto

caldo de limão a gosto

uma colher(sopa) de pasta de gergelim tahine ou a gosto

MODO DE PREPARO

Levar as berinjelas ao forno alto, virando-as na medida em que forem tostando, quando ao perfurar a casca a beringela estiver murcha tirar do forno e deixar amornar.

Cortar na vertical e com uma colher tirar toda a poupa e jogar a casca fora.

Unir todos os ingredientes e misturar apenas com um garfo (a textura fica melhor).

Colocar em recipiente com tampa (pote plástico) e cobrir com azeite de oliva.

Guardar na geladeira.

Excelente como antepasto na torrada ou bolacha água e sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54454-babaganuche-simples-e-delicioso.html>