

Baba-ghannug

Tradizionalmente mangiato con il pane arabo (tipo shami) direttamente con le mani. Dopo aver punzecchiato le melanzane con la forchetta, metterle nel forno caldo. Quando la pelle è raggrinzita (dopo circa 45 minuti) estrarle dal forno e sbuciarle. Frullare la polpa con un po' d'aglio (o schiacciarla con la forchetta) , aggiungere la Tahina, il succo di limone e il sale. Decorare con il prezzemolo.

Ingredienti

Melanzane
Aglio
Tahina (salsa Di Sesamo)
Sale
Limone
Prezzemolo
Olio D'oliva Extra-vergine

Note

Luogo: Medio Oriente.