

Babaganoush

PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **90 min** DOSI PER: **6 persone**

Da amante delle creme da spalmare, non potevo certo esimermi nel cimentarmi nella preparazione del babaganoush, piatto tipico mediorientale, semplicissimo da preparare, gustoso e rinfrescante. A base di polpa di melanzana arrostita, tahin, menta, aglio, succo di limone e un pizzico di paprica, viene spesso servito nei paesi del Medio Oriente e del Nord Africa insieme all'hummus di ceci accompagnato con il pane pita.

Ingredienti

- 2 melanzane
- 2 cucchiaini di tahin (crema di sesamo)
- 1 spicchio di aglio
- una decina di foglie di menta fresca
- il succo di 1 limone
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- paprika q.b.
- sale q.b.

Procedimento

1. Fai cuocere le melanzane in forno per 1 ora e mezza a 180, rigirandole di tanto in tanto il modo

che la cottura sia uniforme.

2. Una volta cotta, lasciale raffreddare, dopo di che scava la polpa cotta all'interno con un cucchiaio, si staccherà molto facilmente dalla pelle, mettendola a scolare in un colino per circa 15 minuti, in modo da eliminare l'acqua in eccesso.
3. Frulla in un mixer la polpa di melanzana con il resto degli altri ingredienti e servi la crema guarnendo con olio extravergine di oliva a filo, un pizzico di paprica e qualche fogliolina di menta. □

