

ANTIPASTI E SNACK

Babaganous insalata di melanzane con pasta di semi di sesamo

LUOGO: Europa / Turchia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Babaganous ovvero un insalata di melanzane con pasta di semi di sesamo. Piatto famosissimo qui nella versione turca.

INGREDIENTI

MELANZANE grosse e rotonde - 3
TAHINI (pasta di semi di sesamo) - 3
cucchiaini da tavola
CUMINO 1 cucchiaino da tè
SPICCHIO DI AGLIO schiacciati - 2
SUCCO DI LIMONE 3 cucchiaini da tavola
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Lavate le melanzane e cuocetele sopra la carbonella o mettetele in forno fino a che diventino morbide.



2 Lasciatele raffreddare, quindi rimuovete delicatamente la pelle altrimenti risulteranno un po' amare.



3 Rimuovete tutti i semi dalle melanzane.



- 4 Affettatele il più finemente possibile e mischiatele al tahini, al succo di limone, all'aglio schiacciato, al sale e al cumino.





5 Schiacciate e miscelate tutti gli ingredienti insieme usando una forchetta.

Irrorate con dell'olio d'oliva e cospargete con pepe nero prima di servire.