

ANTIPASTI E SNACK

Zaaluk

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *60 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

MELANZANE 1 kg
POMODORI ½ kg
LIMONE 1
SPICCHIO DI AGLIO 4
PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaino da tavola
CUMINO 1 cucchiaino da tavola
PEPE NERO ½ cucchiaino da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate lessare le melanzane con la buccia, tagliate a dadi piuttosto grossi in una pentola capiente con dell'acqua salata per circa 30 minuti.



- 2 Spellate i pomodori e tagliateli grossolanamente, trasferiteli quindi in una padella con olio, paprica dolce, cumino, aglio, succo di limone e sale, quindi fateli cuocere per circa 5 minuti.





3 Quando le melanzane risulteranno quasi cotte, lasciatele sgocciolare il più possibile

dall'acqua di cottura, strizzandole leggermente se necessario.

Trasferite le melanzane nella padella con i pomodori, schiacciate bene il tutto con una forchetta e mettete sul fuoco basso per circa 15-20 minuti.



- 4 Mescolate continuamente il composto fino a quando l'acqua non sarà completamente evaporata ed il composto ben asciugato.

Infine, aggiungete altro succo di limone.



- 5 Lasciate raffreddare il composto ed impiattatelo decondandolo con olive nere e/o bucce di limone candite.