

ANTIPASTI E SNACK

Baba Ghannouj

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

MELANZANE 2

SPICCHIO DI AGLIO 2

TAHINI 3 cucchiaini da tavola

LIMONE 1

PREZZEMOLO 1 mazzetto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Il **baba ghannouj**, conosciuto anche come baba ganush, è un piatto famosissimo in Libano, Siria, Giordania, Palestina, Israele e Egitto oltre che in tutta la penisola arabica. Il suo profumo ricorda i mercati arabi in cui ci si perde e ci si inebria facilmente. Una ricetta particolare per chi ha voglia di realizzare un delizioso piatto etnico di una bontà incredibile.

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il **baba ghannouj** mettete nel forno caldo due melanzane intere alle quali avrete praticato dei buchi con una forchetta.



- 2 Dopo circa un'ora, quando saranno molli e cotte, tiratele fuori dal forno. Eliminate la buccia e trasferite la polpa in una ciotola.



- 3 A questo punto schiacciate bene la polpa delle melanzane, con una forchetta, aggiungendo gli spicchi d'aglio schiacciati, la tahina, il succo di limone e il sale.

Amalgamate bene il tutto.





- 4 Trasferite il composto di melanzane su un piccolo piatto da portata e decorate con prezzemolo tritato ed un filo d'olio d'oliva.

Servite il composto accompagnato con triangoli di pane tostato.

CONSIGLI E CURIOSITÀ