

SECONDI PIATTI

Baba ghanooge

LUOGO: **Africa / Egitto**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

- 1 grossa melanzana
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di tahini (semi di sesamo in pasta)
- ¼ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di succo di limone
- ½ tazza di yogurt
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- diverse olive intere

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 200°C. Mettete la melanzana su di un foglio di carta forno e fate cuocere fino a che la buccia sia croccante e la polpa morbida. Potete testare il grado di cottura con una forchetta, se questa passa senza resistenza nella polpa allora la melanzana è pronta (il tempo di cottura è di circa 1 ora).
Lasciate raffreddare la melanzana, rimuovete e scartate la buccia nera e il picciolo verde. Mettete la polpa in un mixer. Aggiungete l'aglio, il tahini, il sale, il succo di limone e lo

yogurt. Frullate fino a che si ottenga un composto cremoso.

Mettete questo composto in un piatto da portata e guarnite con olio d'oliva e olive intere.

Servite il piatto freddo o tiepido con fette di pane pita e/o verdure.