

ANTIPASTI E SNACK

Babaghannouj

di: *Konrad la Taccola*

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

MELANZANE 1 kg
TAHINI 2 cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
SEMI DI CUMINO 1 cucchiaino da tavola
LIME succo - ½
SALSA WORCESTERSHIRE 1 cucchiaino da
tè
CORIANDOLO 1 mazzetto
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa si toglie il picciolo dalle melanzane e si avvolgono nel foglio di alluminio chiudendo bene.



- 2 Si fanno 5-6 fori nel foglio con uno stuzzicadenti. Si infornano, così avvolte, a forno già caldo 200°C, per circa 3/4 d'ora. Meglio metterle in una teglia onde evitare gli sgocciolamenti sulla piastra del fondo.



- 3 Si estraggono quindi dal forno, si aprono, si tagliano a metà e se ne preleva la polpa ormai morbida con un cucchiaio.



- 4 La polpa si raccoglie in un recipiente adatto.



5 Si aggiungono: l'aglio pestato, un po' di lime, il tahini ed i semi di sesamo macinati.



- 6 Si aggiunge il Tahini e si mescola tutto bene con una forchetta. Si serve spolverato di coriandolo fresco tritato, a mo' di prezzemolo.



- 7 Si può mangiare come crema, sul pane arabo, sulla pitha, su di una piadina.