

Double melanzana

baba ganoush

crema araba di melanzane e tahina



🍴 Per 4

Ingredienti

2 melanzane tonde
1/2 limone (succo)
1 cucchiaio di pasta di sesamo (tahina)
1/2 spicchio d'aglio
olio extravergine di oliva
1 presa di sale

Procedimento

Lavare le melanzane e tagliarle a metà nel senso della lunghezza. Disporle in una teglia e cuocerle in forno a 200° fino a che non risultino morbide dopodiché sfornare e lasciare raffreddare. Con un cucchiaio estrarre la polpa e metterla nel mixer insieme al succo di limone, lo spicchio d'aglio, la salsa tahina e la presa di sale. Frullare e disporre in una ciotola grande o in 4 ciotoline, coprire a filo con l'olio extravergine di oliva e servire con della pita o con del pane abbrustolito.

melanzane al forno
con pomodorini, origano e feta



🍴 Per 4

Ingredienti

2 melanzane tonde
1/2 limone (succo)
1 cucchiaio di pasta di sesamo (tahina)
1/2 spicchio d'aglio
olio extravergine di oliva
1 presa di sale

Procedimento

Lavare le melanzane e tagliarle a metà nel senso della lunghezza. Disporle in una teglia e cuocerle in forno a 200° fino a che non risultino morbide dopodiché sfornare e lasciare raffreddare. Con un cucchiaio estrarre la polpa e metterla nel mixer insieme al succo di limone, lo spicchio d'aglio, la salsa tahina e la presa di sale. Frullare e disporre in una ciotola grande o in 4 ciotoline, coprire a filo con l'olio extravergine di oliva e servire con della pita o con del pane abbrustolito.