



*Receitinhas*

# BABAGANOUSH: A PASTA DE BERINJELA

## INGREDIENTES:

- berinjelas grandes
- 1 colher de sopa cheia de tahine (pasta de gergelim)
- 2 dentes de alho descascados
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta do reino a gosto

## MODO DE PREPARO:

Higienize corretamente a berinjela. Para dar o toque defumado, você precisa colocar a berinjela em contato direto com a grelha do fogão, sobre o fogo. Pode parecer estranho, mas dá certo. Vá virando a berinjela (segurando pelo cabo, senão queima seus dedos!) quando você perceber que sua pele está enrugando levemente. Cuidado para não queimar. Depois que toda a pele enrugou, retire do fogo e coloque num refratário. Leve para o forno pré-aquecido por 10 minutos a 180°C e deixe por 15 minutos. Retire do forno, e com a ajuda de um garfo para segurar a berinjela quente, raspe toda a polpa. Coloque a polpa raspada dentro de um processador. Se não tiver processador, você pode amassar bem com um garfo, até virar uma pasta. Acrescente o tahine, o alho e o azeite. Processe e tempere com sal e pimenta do reino. Está pronto!



