



Salse Vegane

BABAGANOUSH



Ingredienti

1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino
.....
1 kg di melanzane
.....
1 limone
.....
1 cucchiaio di tahina
.....
2 cucchiaini di olio evo
.....
semi di sesamo (q.b.)
.....
menta fresca (q.b.)
.....
Pepe (q.b.)
.....
1 cucchiaino di sale
.....

Procedimento

- Lavare e asciugare le melanzane. Tagliarle incidendo la polpa a quadretti.
- Strofinare le melanzane dalla parte piatta con un filo di olio e metterle su una teglia rivolte verso il basso. Cuocere in forno preriscaldato a 200 °C per un'ora.
- Quando le melanzane saranno cotte, lasciarle intiepidire, poi aprirle ed estrarre la polpa con un cucchiaio. Metterla in un retino e lasciarla colare per togliere l'acqua in eccesso.
- Trasferire la polpa nel mixer e aggiungere la tahina, il succo di limone, l'Aglio Bianco Piacentino, sale e pepe e tritare. Aggiungere poi due cucchiaini di olio e frullare ancora.
- Riporre la crema in una ciotola e decorare a piacere con olio, semi di sesamo e menta.