

## **Baba Ghannouj – Purea di melanzane**

Sempre in tema di cucina araba. La salsa di melanzane è tipica di tutto il medio oriente e il nord africa. Da accompagnare a del pane arabo (una ricetta un po' strana per il pane arabo che vedete nella foto arriverà nei prossimi giorni), come antipasto.

Al posto del sale ho usato salsa di soia e al posto dell'aglio crudo tritato l'olio aromatizzato all'aglio.

2 melanzane medie

3 cucchiaini di tahin

il succo di un limone

1 cucchiaino di salsa di soia

1 cucchiaino di olio aromatizzato all'aglio

Si mettono le melanzane intere, solo bucate con una forchetta, in forno fino a quando la buccia non è raggrinzita, poi si toglie tutta la polpa e si passa al mixer.

Si uniscono gli altri ingredienti e si serve con menta fresca tritata, o prezzemolo, o buccia di limone tritata.

