



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Babaganuche

Ingredientes:

2 berinjelas médias
3 colheres de sopa de tahine
3 colheres de sopa de suco de limão
2 dentes de alho amassados
½ xícara de água
azeite
½ maço de salsinha

Modo de Preparo:

Coloque as berinjelas, com casca e untadas de azeite, no forno aquecido.

Vire de vez em quando e retire do forno assim que ficarem macias (para se certificar disso, puxe a casca, esta deve sair facilmente).

Corte a berinjela ao meio com uma colher e deixe escorrer numa peneira por 5 minutos até sair todo o líquido.

Amasse a polpa com um garfo até formar um purê.

Acrescente o tahine, o limão, o sal, o alho e misture.

Coloque num prato ou travessa, regue com azeite e polvilhe a salsinha.