

# Babaganoush de berinjela assada

*Confira receita fácil e simples de Babaganoush, antepasto típico do Oriente Médio, preparado à base de berinjela assada.*



Um dos meus legumes favoritos é a **berinjela** e o **Babaganoush** é uma das minhas perdições colunárias, pois quando começo a comer não tenho vontade de parar! Este antepasto, originário do Oriente Médio e muito popular no Egito, Israel, Líbano, Síria e Jordânia, possui muitas variações.

Esta receita que indico abaixo é o modo como preparo – acho bem mais simples e fácil – assando o legume no forno ao invés

de tostar o mesmo na boca do fogão. No meu **Babaganoush** não vai *tahine* – pasta de gergelim, mas se quiser adicionar no seu e compartilhar aqui como ficou, vou adorar!

## **Babaganoush de berinjela assada**

### ***Ingredientes***

- 1 berinjela;
- Sal, pimenta;
- Azeite;
- Tomilho, salsa;
- Pão pita ou sírio para servir.

### ***Modo de preparo***

Corte a berinjela ao meio no sentido do comprimento. Tempere a polpa de ambas as partes com sal, pimenta, azeite e tomilho. Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus para assar.

Após 20 min, faça riscos na polpa com um garfo e regue com mais um pouco de azeite. Quando ela estiver completamente cozida, bem mole (aproximadamente 35 min), além de levemente dourada, estará pronto.



Remova a polpa da casca e ajuste os temperos ao seu gosto.

Costumo adicionar salsinha picada, mais azeite, sal e pimenta. Mas você pode colocar cebola, cebolinha, gergelim, tomate, *tahine* e o que mais achar que combina! Sirva para comer com pão.

