Baba Ganoush

Ricetta di V-ZUG SA



Crema di melanzane affumicate con pasta di sesamo

Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

Melanzane

3 melanzane

2 spicchi d’aglio

Baba Ganoush

50 g di tahina

2 CM di olio d’oliva

1 limone non trattato, un po’ di scorza grattugiata e succo

un po’ di sale

1 pizzico di pepe di Cayenna

Guarnizione

3 rametti di prezzemolo, tritato

olio d’oliva per condire

Melanzane

Preriscaldare la camera di cottura con il grill a livello 3 (forte).

Tagliare l’aglio a fettine. Incidere le melanzane tutt’intorno con un coltello da cucina. Inserire le fettine d’aglio nelle incisioni sulle melanzane.

Grigliare le melanzane per 15 minuti in una teglia collocata sull’appoggio più alto.

Girarle e continuare a grigliare per 15 minuti.

Baba Ganoush

Tagliare le melanzane a metà. Separare la polpa dalla buccia con un cucchiaio e tritarla finemente. Mescolare con la tahina e l'olio di oliva. Condire con un po' di scorza e succo di limone, sale e pepe di Cayenna.

Guarnizione

Guarnire il Baba Ganoush con il prezzemolo. Condire con un filo d'olio d'oliva.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura al grado 3 con Grill

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

Grill grado 3 per 15 Min.

Girare l'alimento. Proseguire la cottura.

Grill grado 3 per 15 Min.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022