



# Baba Ganoush

Ricetta di V-ZUG SA



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

Crema di melanzane affumicate con pasta di sesamo

## 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

