



Baba Ganoush

Ricetta di V-ZUG SpA



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 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 cucchiaino 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

