

## BABAGANOUSH CON CACAO

*Originaria del Medio Oriente, la preparazione è molto simile a quella dell'hummus, ma con le melanzane al posto dei ceci e un bel po' di cacao amaro. Ingrediente irrinunciabile: la salsa tahini, una pasta di semi di sesamo tostati.*



### INGREDIENTI:

- 3 n.** melanzane medie
- 4 n.** cucchiaini di tahini
- 1 n.** limone
- 20 g.** cacao amaro in polvere Emilia
- qb** pepe nero macinato fresco
- 1 n.** cucchiaio d'olio d'oliva
- qb** sale
- \_ Per decorare
- qb** fogliolina di prezzemolo
- qb** tortillas



Difficoltà  
MEDIA



Preparazione  
80 min



Porzioni  
8

**1** Lavare e mondare le melanzane, tagliarle a metà per il senso della lunghezza, irrorarle con un filo d'olio e passarle al forno a 180° per 50 minuti, sino a che saranno ben arrostate.

**2** Sfornare le melanzane e recuperare tutta la polpa scartando la buccia esterna, quindi metterla nel boccale del mixer assieme alla salsa tahini, al succo di limone filtrato, al sale e al cacao. Ultimare con una buona macinata di pepe e frullare sino ad ottenere una crema omogenea.

**3** Decorare con qualche foglia di prezzemolo e un filo d'olio a crudo, quindi servire con chips di tortillas o pita leggermente tostate.

### CONSIGLIO

Salsa ottima per l'aperitivo, perfetta anche come farcitura per sandwich o tartine, in accompagnamento a pesci affumicati.