

[Ver managers & fotos](#) | [Comentários](#)Por [Lucas Lima](#), Redator e editor no TudoReceitas. Atualizado: 12 maio 2015

O ***babaganoush*** é uma receita libanesa que faz o maior sucesso em festas e eventos nesse país. Apesar do nome, esta não é uma receita difícil e acaba sendo muito prática para servir como entrada ou prato principal. No Tudo Receitas preparámos uma deliciosa **receita de babaganoush** que você não pode perder, confira abaixo!

6 convidados

30m

Entrada

Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, [Recomendada para veganos](#), [Recomendada para vegetarianos](#), Salteado, [Receitas do Líbano](#)

20 gramas de salsinha pimenta do reino

Também lhe pode interessar: [Lasanha de berinjela e abobrinha](#)

Como fazer Babaganoush:

- 1 Para começar a fazer o ***babaganoush*** ou patê de berinjela, o primeiro passo é organizar todos os ingredientes.



- 2 Descasque as **berinjelas** e corte em cubos. Coloque os cubos em uma taça e adicione um pouco de sal e água até cobrir. Deixe esta água durante 30 minutos aproximadamente. Isto serve para remover a amargura da berinjela.

Drone captura lo que se suponía que nadie podía ver

Rest Wow | Patrocinado

[Read Next Story >](#)



- 3 Lave as cebolas e corte-as em quartos. Reserve para a preparação do ***babaganoush***.

Drone captura lo que se suponía que nadie podía ver

Rest Wow | Patrocinado

[Read Next Story >](#)



4 Leve uma frigideira em fogo médio, adicione uma colher de azeite e refogue a **cebola** e a **berinjela**. Adicione sal e pimenta do reino a gosto. Refoque durante 10 minutos aproximadamente e depois desligue o fogo e deixe esfriar.



- 5 Transfira o refogado anterior para um processador de alimentos ou liquidificador, para poder fazer o *babaganoush*. **Triture** durante uns minutos até que todos os ingredientes se misturem bem.



- 6 Acrescente as sementes de **gergelim** e a **salsinha**. Triture durante mais 2 minutos.



- 7 Por fim, adicione os **dentes de alho**, sal e pimenta do reino a gosto. Triture novamente mais uns minutos e o resultado final será o **babaganoush**.



8 Reserve o ***babaganoush*** em um frasco de vidro na geladeira, assim se conservará por 1 mês. Esta preparação pode ser utilizada como patê em entradas ou no preparo de lasanha, como a [lasanha de berinjela e abobrinha](#). Bom apetite!

