

CAVIAR D'ALBERGÍNIA



Ingredients (4 persones)

Albergínia – 2-3 de grans o 4-5 de petites

All – 1 gra

Romaní – 2 branques

Oli d'oliva suau – 2 cullerades

Llimona – ½

Sal – 2 culleradetes

Pebre – 1 culleradeta

Torrades o pastanaga per sucar

Sumac – 1 cullerada (opcional)



- Preescalfeu el forn a 200 graus.
- Per escalivar l'albergínia netegeu, assequeu bé i punxeu amb una forquilla la verdura i poseu en una safata amb paper de forn uns 40 minuts.
- Per l'**all** podeu o bé escalivar els grans nets en una cassola petita, 30 minuts a foc mínim cobert d'**oli suau** i amb dues branques de **romaní** o podeu afegir-lo al forn, amb les branques de romaní i amb una mica d'oli, embolicat amb paper de plata.
- Comproveu que les albergínies estan llestes punxant-les, deixeu-les refredar i buideu-ne amb una cullera tota la polpa. Talleu amb un ganivet els trossos més grans.
- En una batedora afegiu les **albergínies**, el suc de la **llimona**, l'**all**, les **fulles del romaní** i l'**oli d'oliva**. Rectifiqueu de **sal** i afegiu-hi **pebre** al gust.
- Per acabar, podeu decorar-ho amb **sumac**, un condiment àrab de sabor àcid i color vermell, que es ven generalment en pols.
- Acompanyeu de **torrades** o trossets de **pastanagues**.

Altres receptes que podeu fer amb albergínia: mandonguilles d'albergínia amb salsa kebab (Economat de Roquetes), mutàbal, albergínia fregida amb mel o albergínia farcida.

