BRUSCHETTA CON CREMA DI MELANZANE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane viola
- 4 fette DI pane casereccio
- 2 spicchi DI aglio
- alcuni rametti DI menta
- 1 ciuffo DI prezzemolo
- 1 cucchiaio DI succo di limone
- olio d'oliva extra-vergine

Spennellate le melanzane d'olio, pungetele qua e là con una forchetta e cuocetele sotto il grill del forno caldo per 30 minuti, girandole spesso.
Trascorso il tempo indicato, avvolgete le melanzane in sacchetti di carta e lasciatele intiepidire, quindi sbucciatele, tagliatele a metà e fatele riposare in un colino per 15-20 minuti, poi frullatele solo per qualche secondo, in modo da ottenere una purea consistente.
Tritate finemente le erbe con uno spicchio d'aglio, quindi mescolatele in una ciotola con 3 cucchiai d'olio, il succo di limone e sale a piacere.
Fate tostare le fette di pane sotto il grill del forno caldo, finché risulteranno leggermente dorate, poi strofinatele con lo spicchio di aglio rimasto, tagliato a metà, e spalmatele con la crema di melanzane.
Distribuitevi sopra i semi di sesamo e servite.
Nella cucina araba la stessa crema viene arricchita con una salsa chiamata tahina, a base di pasta di sesamo.