CANAPÉ COM GORGONZOLA E BABAGANUSH



INGREDIENTES

1 berinjela grande
2 colheres de sopa de azeite
Sal a gosto
50g de gorgonzola
3 colheres de sopa de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Queimar a berinjela por todos os lados diretamente na chama do fogão. Colocar a berinjela num saco plástico e fechar para que termine o cozimento, cerca de 15 minutos. Abrir o saco plástico e retirar a casca queimada e o talo. Usar uma faca para picar o restante da berinjela e temperar com sal e azeite. Distribuir essa mistura sobre cada Rice cracker paprika e finalizar com um pedaço pequeno de gorgonzola e cebolinha picada.