



Pasta de Berinjela na Air Fryer

www.receitasdafia.com/receitas/pasta-de-berinjela-na-air-fryer

Delicie-se com uma pasta de berinjela irresistível, preparada de forma saudável e prática na Airfryer.

Pasta de Berinjela na Air Fryer

 40 min

 6 porções

Ingredientes

- 2 [berinjelas](#)
- 1 dente de [alho](#)
- 1 colher (sopa) de suco de [limão](#)
- 2 colheres (sopa) de [tahine](#)
- 2 colheres (sopa) de [azeite](#)
- Sal, páprica e pimenta a gosto

Modo de Preparo

1. Primeiramente, lave e seque bem as berinjelas.
2. Com uma faca, faça alguns furos nos legumes e coloque-os na airfryer por 15 minutos a 200 °C.
3. Feito isso, retire as berinjelas da máquina e coloque-as em uma travessa.
4. Corte-as ao meio e, com o auxílio de uma colher, retire toda a polpa.
5. Se quiser utilizar a casca, pique-as e bata no liquidificador com um pouco de azeite, se não, descarte.
6. Coloque a polpa da berinjela e os demais ingredientes em um mixer ou processador de alimentos. Bata até que se torne uma pasta.
7. Transfira a massa para outro recipiente e deixe esfriar na geladeira.
8. Por fim, regue a pasta com um fio de azeite e salpique páprica, pimenta e cebolinha por cima, se quiser adicione azeitonas pretas, fica uma delícia.
9. Sirva essa delícia com torradas, pão sírio ou outros acompanhamentos.