

# Paté d'albergínies

Romania

Magdalena Cristache

## Ingredients

3 albergínies

1 ceba crua

Oli

Sal

## Preparació

Feu foc en una llar de foc o en una barbacoa. Un cop hi hagi brasa, poseu-hi les albergínies a sobre i aneu-les girant fins que els quedi la pell negra.

Quan les albergínies estiguin ben torrades, peleu-les i netegeu-les. Escorreu-les bé i tritureu-les amb la ceba crua tallada fina i amb l'oli, que heu d'anar afegint a poc a poc. Heu d'obtenir una massa cremosa.

Es menja freda amb torrades de pa.