

Albergínies farcides de crema d'iogurt grec amb safrà

Per a 6 persones

Ingredients:

- 3 albergínies

Per a la salsa:

- 1 iogurt de cabra bio
- 1 mica de brins de safrà
- 2 cullerades soperes de suc de llimona
- 4 cullerades soperes d'aigua mineral bullent
- 2 cullerades soperes d'oli d'oliva

Elaboració:

- Talleu les albergínies al llarg. Marqueu amb incisions en diagonal sense arribar a foradar-les i coure-les al forn sobre paper vegetal a baixa temperatura (màx. 65 °C) durant una hora.

- Per a la salsa, deixeu el safrà en remull amb l'aigua bullent durant 10 minuts. Barregeu l'aigua i els brins amb el iogurt i la resta d'ingredients i deixeu a la nevera perquè s'integrin bé els gustos; es pot conservar fins a 3 dies. Per servir, escampeu la salsa sobre les làmines d'albergínia i enrotlleu-les fent forma de caneló.

