



Wino Toskanii

Rustykalna bruschetta z warzywami (Bruschette rustiche con verdure)

Czas przygotowania: 20 minut

Trudność wykonania: bardzo łatwe

Składniki:

- 0,5 kg chleba na grzanki
- oliwa z oliwek
- kilka pomidorów
- 150 g mozzarelli
- 1/2 cukinii
- czosnek
- natka pietruszki
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

Pokrój chleb na cienkie plastry, nie grubsze niż centymetr, a następnie natrzyj czosnkiem. Pokrój pomidory, cukinie i mozzarellę na bardzo cienkie plastry. Umieść na każdej kromce chleba kolejno pomidory, mozzarellę i kilka plasterków cukinii. Dopraw całość solą, pieprzem i odrobiną oliwy, a następnie ułóż na lekko natłuszczonej blaszce. Pokryj blaszkę arkuszem folii aluminiowej, a następnie umieść ją w rozgrzanym piekarniku na 10 minut w 250°C. Na koniec przełóż grzanki na półmisek, udekoruj kilkoma liśćmi bazylii i podawaj na gorąco.

Bruschetta z papryką (Bruschette ai peperoni)

Czas przygotowania: 10 minut

Trudność wykonania: bardzo łatwe

Składniki:

- 0.5 kg chleba na grzanki
- włoska oliwa z oliwek
- ser fontal (do smaku, wedle gustu)
- 1 i 1/2 papryki
- czosnek
- bazylii
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

Upiecz papryki na grillu, aż skórka stanie się czarna, a następnie usuń gniazda nasienne i skórę. Pokrój w paski i przełóż do miski. Następnie dodaj do papryki obrany i drobno posiekany czosnek oraz porwane listki bazylii. Przypraw całość solą i pieprzem, dodaj oliwy z oliwek i dokładnie wymieszaj. Pokrój kilkudniowy chleb w cienkie plastry nie grubsze niż centymetr. Upiecz je na grillu lub ruszcie w piekarniku. Kiedy kromki są złotego koloru umieść je na półmisku i udekoruj zamarynowaną w międzyczasie papryką. Jeśli chcesz, możesz dodać do smaku sera fontal. Na koniec polej oliwą z oliwek – bruschetta jest gotowa do zaserwowania!

Bruschetta z bakłażanem (Bruschetta alle melanzane)

Czas przygotowania: 15 minut

Trudność wykonania: bardzo łatwe

Składniki:

- chleb na grzanki
- oliwa z oliwek
- 1 bakłażan
- ocet balsamiczny
- czosnek
- natka pietruszki
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

Umyj bakłażana, usuń łodygę i skórkę. Pokrój w plasterki i zgrilluj. Wymieszaj oliwę z oliwek, ocet balsamiczny i drobno pokrojony czosnek. Zalej przygotowaną emulsją zgrillowane bakłażany, dodaj soli do smaku i smaż przez parę minut na patelni. Pokrój chleb na kromki grubości około pół centymetra. Upiecz kromki na grillu lub w piekarniku, a następnie ułóż na nich plasterki bakłażana i podawaj.

Bruschetta z kremem z oliwek (Bruschetta alla crema di olive)

Czas przygotowania: 20 minut

Trudność wykonania: łatwe

Składniki:

- 100 g oliwek czarnych bez pestek
- oliwa z oliwek
- chleb
- 1 ząbek czosnku
- natka pietruszki
- sól

Przygotowanie:

Pokrój czarne oliwki w plasterki (możesz zastąpić je oliwkami zielonymi), dodaj pokrojony czosnek oraz natkę pietruszki i dopraw do smaku solą. Następnie zmiksuj całość na puree. Pokrój chleb na kromki grubości około pół centymetra. Tostuj je na grillu lub w piekarniku. Posmaruj kremem z oliwek i podawaj.