



## Wino Toskanii

### Bruschette velocissime - szybka bruschetta

#### Składniki:

- Bagietka
- Pomidory klasyczne lub koktajlowe
- Oliwki zielone bez pestek
- Pomidory suszone
- Warzywa ze słoika w zalewie (marchewka, seler, itd.)
- Kapary
- Oliwa z oliwek
- Ostra papryczka w proszku
- Sól
- Oregano
- Parę listków bazylii

#### Przygotowanie:

Wrzuć do miski wszystkie składniki, w razie potrzeby krojąc na drobniejsze kawałki. Przypraw do smaku oliwą, solą, oregano i ostrą papryczką. Upiecz na grillu pokrojoną bagietkę na złoty kolor. Ułóż wymieszane w misce składniki na grzankach i udekoruj listkami bazylii.

### Cocktail Aranciata - koktajl pomarańczowy

#### Składniki:

- 1/3 soku pomarańczowego
- 2/3 wytrawnego wina musującego

#### Przygotowanie:

Wlać 50 g soku pomarańczowego do smukłego kieliszka. Tuż przed podaniem dodać zimne wino musujące, otwarte bez potrząsania.

## Torta di pane raffermo - placek z czerstwego chleba

### Składniki na 4 osoby:

- Czerstwy chleb (bez skórki)
- Mleko
- Tarty parmezan
- 100 g sera pokrojonego w paski
- Kilka plasterków prosciutto
- 2 pomidory
- Różne zioła (według uznania)
- Bułka tarta
- Oliwa z oliwek
- Sól
- Pieprz

### Przygotowanie:

Namocz chleb w misce z mlekiem do czasu, aż zmięknie (5-10 minut). Następnie dobrze wyciśnij i wymieszaj go z solą, pieprzem, przyprawami i parmezanem. W szklanym naczyniu żaroodpornym wysmarowanym oliwą uformuj na dnie połowę ciasta z chleba. Ułóż ser, pokrojone w plasterki pomidory i prosciutto. Przykryj to pozostałym ciastem, tak aby stanowiło jednolitą powierzchnię. Całość posyp tartym parmezanem, bułką tartą i odrobiną pieprzu. W trakcie przyjęcia włóż naczynie do piekarnika i zapiekaj w temperaturze 180°C przez około 10-15 minut.

## Spiedini di frutta fresca (szaszłyki ze świeżych owoców)

### Składniki na 10 szaszłyków:

- 1 melon
- 4 kiwi
- 10 truskawek
- 2 pomarańcze
- 10 patyczków do szaszłyków

### Przygotowanie:

Przechrój melona na pół, usuń nasiona, zdejmij skórkę i pokrój na kawałki około 2 na 2 cm. Następnie obierz ze skórki i pokrój na identyczne kawałki kiwi oraz pomarańcze. Podobnie przygotuj truskawki, krojąc je na pół. Po przygotowaniu owoców nadziej je kolejno na patyczki do szaszłyków tworząc własne, kolorowe kompozycje.