БРУСКЕТЫ

Я очень люблю, когда хозяева вечеринки или просто друзья, пригласившие в гости, подумали о перекусе для гостей. Не всегда есть возможность, или не предусмотрено форматом вечеринки поспешный переход к застолью и, случайно оказавшийся голодным, гость будет нервно считать минуты пока ему предложат что-нибудь съесть...

Или, что еще хуже, будет давиться предложенным аперитивом на голодный желудок. Если, конечно же, хозяин не забыл и про аперитив.

Поэтому, я всегда стараюсь накормить всех с порога, так сказать, а потом уже всем дружно отдыхать, общаться и помогать накрывать на стол.

У меня есть множество рецептов «перекусов», от обычной чиаббаты с оливковым маслом и травами, до паштетов, карпаччо и тапенада. Самое главное в «перекусе», это возможность съесть предложенное лакомство, стоя (не садясь за стол) и руками (не используя тарелку и столовые приборы).

А вот еще один прекрасный перекус — брускетта с помидорами. Отличный способ не только перекусить, но и поднять аппетит.

Брускетта (итал. bruschetta или реже bruschetto от bruscare — запекать на углях (в романском диалекте)) — традиционное центрально-итальянское простонародное блюдо (имеющее аналоги и в других регионах), в наше

время — закуска-«антипасто» перед основными приемами блюд для «поднятия аппетита». Отличительная особенность брускетты от бутерброда или тоста в том, что ломтики хлеба предварительно обсушивают до прожаривания (на гриле, решётке или на сковороде без масла).

Понадобится:

хлеб — целая маленькая чиаббата или половинка крупного

помидоры не очень водянистые — 6 маленьких или 2-3 большие

лук — половина крупной луковицы

чеснок — 4 зубчика

петрушка

оливковое масло

сухие травы — чайная ложка

Приготовление:

Разогрей духовку до 200 градусов.

Мелко нарежь лук, помидоры и петрушку.

Смешай овощи с зеленью, выдави 2 зубчика чеснока и заправь одной столовой ложкой масла. Посоли. Хлеб нарежь ломтиками и отправь в духовку. Пока хлеб подрумянивается, смешай две столовые ложки масла с двумя зубчиками чеснока, сухими травами и солью по вкусу.

Румяные горячие ломтики хлеба смажь этой смесью и еще подержи в духовке пару минут. Выложи на хлеб смесь из помидор, лука и петрушки и подавай гостям.

Это самый простой и доступный вариант. Можешь добавить к помидорам моцареллу, а вместо петрушки использовать базилик. Также можно добавить к помидорам печеные баклажаны и получится подобие икры из синих...

Bon appetite!

sifood.com.ua - Брускеты