

Ottime come antipasto ma anche come secondo sfizioso, sono facili da realizzare e buonissime. Puoi dar spazio alla tua fantasia. Scopri i modi migliori per prepararle



Chiamata in certe zone d'Italia anche "fett'unta" o "panunta", la **bruschetta** ha origini laziali e abruzzesi. Il nome, poi diffusosi in tutta Italia, deriva dal termine "bruscato" col quale si definisce il pane, appunto, abbrustolito, cioè arrostito in forno o sulla griglia. Partendo dagli ingredienti base (aglio, olio extravergine, sale e pepe), puoi aggiungere tutti gli ingredienti che la tua fantasia ti suggerisce. Puoi preparare le bruschette con diversi tipi di pane da tagliare a fette, come il classico pugliese, filoncini tipo baguette o francesini, pane toscano, senza sale, o pancarré semplice o integrale. Ottime anche con la focaccia semplice, alle olive o al rosmarino. Per dare un tocco particolare alla preparazione, puoi preparare le bruschette con fette di pane di segale, ai cereali, ai semi di papavero, o siciliano, arricchito con semi di sesamo. Per far prima, puoi usare pani industriali confezionati già affettati.

