

COME PREPARARE LE BRUSCHETTE



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.

Dolce o salata, 10 idee per condire la tua bruschetta

1) Pomodoro fresco, lardo affettato ed erba cipollina.

2) Yogurt greco, fettine di cetriolo e uova di salmone.

3) Taleggio, falde di peperone giallo al forno e pat? di olive nere.

4) Crudo di Parma e fichi.

5) Fagioli di Spagna lessati, salvia, pepe nero ed extravergine toscano.

6) Aaglio strofinato sul pane, avocado schiacciato con la forchetta, acciughe sott'olio e pepe nero.

7) Caprino fresco, melanzane grigliate, extravergine siciliano, aglio tritato e menta.

8) Ricotta e miele di castagno.

9) Mascarpone e ciliegie.

10) Purea di banana e cioccolato fondente fuso.