

Аппетитная итальянская фантазия | Régal du palais à l'italienne

Автор: Ольга Юркина, [Женева](#) , 13.05.2009.




© www.bellinirestaurant.co.uk/cookeryschool

Брускетта – одна из самых популярных закусок итальянской кухни. Приготовить ее очень просто, а результат порадует и глаз, и желудок. Но самое привлекательное в брускетте – безграничные возможности импровизации. На маленьком хрустящем тосте достаточно свободного места, чтобы в полной мере проявить фантазию – гурмана и художника.

La Bruschetta - uns des plats italiens traditionnellement servi en entrée. Facile à réaliser, le résultat égaiera la table et enchantera le palais.

Régal du palais à l'italienne

 Самый известный вариант брускетты – «col pomodoro», то есть с кусочками помидоров. Но термин «брускетта» обозначает не рецепт, а особо приготовленный хлеб, поджаренный на гриле с оливковым маслом, солью и чесноком. А дальше – дело вкуса. Порадуйте гостей оригинальными вариантами красочной итальянской закуски!

Хлеб

Нарежьте хлеб (например, чиабатту) ломтиками, разогрейте духовку и запекайте ломтики на гриле: они должны стать золотистыми и хрустящими с двух сторон. Натрите хлеб свежим чесноком и смажьте оливковым маслом. Посолите и поперчите (последнее по желанию).

«Col pomodoro »

Ошпарьте помидоры кипятком, предварительно сделав на них небольшой надрез: так легче всего снимать кожицу. Очистите помидоры, разрежьте их на половинки, удалите семена и нарежьте мякоть кубиками. Равномерно распределите помидоры на теплых кусочках брускетты, посолите и сбрызните оливковым маслом.

Эту версию можно разнообразить базиликом или свежими травами. Нарежьте базилик и украсьте им тосты. (Еще один вариант – смешайте базилик с томатными кубиками и разложите смесь на хлебцах). По желанию можно посыпать готовую брускетту сыром пекорино или пармезаном.

«Con salmone »

Эта брускетта – для любителей копченого лосося. Нарежьте лосось тонкими ломтиками и разложите на горячих тостах. Сверху посыпьте зеленым луком, сбрызните оливковым маслом и лимонным соком. Другой вариант – предварительно запечь ломтики лосося в гриле, приправив перцем.

«Con ricotta »

Для этого варианта брускетты Вам понадобятся помидоры черри, сыр рикотта и каперсы. Помидорчики нарежьте половинками, смешайте с сыром рикотта, добавьте в пасту небольшое количество оливкового масла и каперсы, посолите по вкусу и разложите на горячих кусочках хлеба брускетта, заранее подготовленных. Этот рецепт – одно из эксклюзивных изобретений шеф-повара итальянского ресторана [Tango](#) в Лугано.

«Melanzana » - с баклажанами

Вариантов брускетты с баклажанами – бессчетное количество. Предлагаем два базовых рецепта.

В первом из баклажанов готовят пюре. Овощи (баклажаны, но по желанию можно добавить и помидоры) нарезать толстыми ломтиками, поджарить ломтики на гриле или на сковороде с растительным маслом. Снять с баклажанов кожицу, размять их вилкой или измельчить в блендере, добавить в смесь мелко нарезанный чеснок. Перец чили очистить, вынуть из него семена и мелко порубить. Добавить перец в баклажанное пюре вместе с орегано и разбавить пюре оливковым маслом. Посолить по вкусу. Обильно смазать баклажанной пастой хлебцы брускетты и подавать на стол горячими.

Второй вариант брускетты готовится из целых ломтиков баклажанов, предварительно запеченных в гриле или поджаренных на сковороде. Кожицу при этом снимать не нужно. Поджаренные хлебцы смазать соусом песто, разложить на них кусочки баклажанов, сверху на баклажаны положить ломтики сыра моцарелла, сбрызнуть оливковым маслом и посыпать свежими или сухими травами – майораном, орегано, розмарином.

«Piccante »

Для пикантной брускетты приготовить такую же смесь из помидоров, как в рецепте «col pomodoro », затем добавить в нее мелко нарезанные маслины, чеснок, каперсы, острый красный перчик, базилик и орегано. Посолить и поперчить по вкусу, полить оливковым маслом и выложить на горячие хлебцы, предварительно посыпав их тертым сыром пармезан.

«Prosciutto di parma »

Изысканный вкус - у брускетты с Пармской ветчиной и руколой. На горячих тостах разложить тонкие ломтики ветчины, сверху посыпать нарезанным пармезаном и листьями салата рукола. Пармская ветчина прекрасно сочетается с фруктами, например, персиками, дыней или инжиром: не отказывайте себе в удовольствии попробовать экзотический вариант брускетты!



«ai funghi » - с грибами

Очистите грибы (белые, лисички или шампиньоны), нарежьте их ломтиками и поджарьте в растительном масле с луком и петрушкой. Посолите, поперчите, посыпьте свежим зеленым луком и разложите на горячих хлебцах брускетта.

И еще...

Не бойтесь экспериментировать с рецептами и придумывать новые сочетания. Брускетту можно делать с острыми колбасками, креветками, анчоусами, оливками и даже с вареньем из ревеня! Удачи в приготовлении и приятного аппетита!

[Несколько рецептов для вдохновения](#)

Попробовать разнообразные виды брускетты можно в ресторанах [Manora](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/7473>