

Брускета з помідорами

Ця проста і смачна канапка є типовою стравою традиційних італійських ресторанів.

Колись це була страва сільської бідноти Центральної Італії, а нині подається переважно як швидка закуска (*антипаста*).

Слово брускета (*bruschetta*) - похідне від давньо-романського *bruscare* - "запикати на вугіллі". Зазвичай італійці використовують місцевий традиційний хліб "чабата". Але вповні підійде будь-який свіжий білий хліб.

Кількість способів приготування брускети безліч - з шинкою прошуто, помідорами, базиліком, моцарелою, оливками, козячим сиром та іншими складниками. Найбільш поширений рецепт - з томатами і базиліком.

Що може бути смачнішого влітку за хрустку скибку хліба зі соковитими, зігрітими сонцем помідорами та ароматом запашного базиліку!

- 2 скибки хліба чабата чи іншого в сільському стилі з великими дірками
- 3 спілих і солодких помідори
- 2 зубчики часнику
- 2 гілки базиліку
- 6 ложок оливкової олії
- морська сіль, свіжий перець

Відрізати 2 товстих і великих скибки хліба, у півтора сантиметра завтовшки - при обсмажуванні шматки трошки зменшуються і при крихкій скоринці буде м'яка серединка.

Нагріти добре сковорідку, налити половину олії і обсмажувати до насиченого золотистого кольору з обох боків. Вийняти хліб на таріль, охолодити і натерти часником.

Нарізати помідори кубиками, покласти у миску. Листки базиліку порвати руками - так він краще зберігає свою духм'яність. Якщо залишився часник, то посікти до помідорів, приправити щедро олією, сіллю і свіжозмеленим перцем й дати настоятись кілька хвилин.

Помідори із запашним соком викласти на обсмажені скибки хліба і прикрасити базиліком.

Подавати з білим вином. Особливо смакує коли їсти руками – адже це проста сільська їда.



Цікаві факти про помідори