

ANTIPASTI E SNACK

# Bruschetta gourmet

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO:

**basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



Le **bruschette** sono un **piatto tradizionale italiano** molto amato, la **ricetta base** prevede che fette di **pane casereccio** vengano **tostate e condite** con vari ingredienti. Le **bruschette gourmet** sono una **versione più sofisticata e creativa** delle bruschette tradizionali, che utilizzano **ingredienti di alta qualità** e **combinazioni di sapori uniche**. La nostra proposta di **bruschetta Gourmet** è dedicata alla bella stagione, infatti abbiamo pensato ad un mix di ingredienti freschi ed estivi per un'esperienza di gusto unica.

Il **formaggio caprino** condito con **buon olio extravergine di oliva** e le fette di **pesca matura** e

grigliata velocemente, regalano alla **bruschetta gourmet** un mix di **sapori dolci e salati** che si spostano alla perfezione.

## INGREDIENTI

PANE CASERECCIO 2 fette

CAPRINO FRESCO 100 gr

PESCHE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

FOGLIE DI BASILICO

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare la bruschetta gourmet al caprino e pesche, per prima cosa devi preparare la crema di caprino: in una ciotola metti tutto il formaggio caprino spalmabile previsto, condisci con olio, sale e pepe.

**2** Sbuccia lo spicchio di aglio e taglialo a lamelle, infine tritalo il più finemente possibile, aggiungilo alla crema di formaggio.

Lava e asciuga le foglie di basilico, se vuoi due piccole mettile da parte per decorare le bruschette finite, tritale e aggiungile nella ciotola.

Mescola bene, ma delicatamente, per mescolare tutti gli ingredienti in modo uniforme.

**3** Adesso prendi le tue fette di pane casereccio e mettile sulla piastra che avrai fatto già scaldare senza aggiungere condimenti. Tostale da entrambi i lati controllando la cottura, non farle bruciare!

- 4 Appena il pane è tostato da entrambi i lati, spostalo su un piatto da portata e spalma la parte superiore delle fette con la crema di formaggio caprino.
- 5 Nella piastra ancora calda, fai tostare velocemente anche fette di pesca, non appena vedrai i segni della tostatura, togliile e aggiungile sul formaggio. Aggiungi le foglie di basilico lavate e tenute da parte. Servi immediatamente, se vuoi anche con un ulteriore giro di olio extravergine di oliva.

## IL PANE ADATTO PER LA BRUSCHETTA

La scelta del pane è fondamentale per ottenere una **bruschetta di qualità**. Il pane tradizionale utilizzato è di solito il "pane casareccio" o il "**pane toscano**", caratterizzato da una **crosta croccante** e una **mollica densa**. Tuttavia, è possibile utilizzare diverse varietà di pane, come il **pane integrale**, il **pane di segale** o persino le **baguette** per avere sempre una bruschetta diversa dalla precedente!

## IDEE PER VARIAZIONI DI BRUSCHETTA GOURMET

Le **bruschette gourmet** si distinguono dalle altre per l'utilizzo di **ingredienti ricercati e di alta qualità**. Puoi sperimentare una varietà di ingredienti, ad esempio formaggi pregiati (come mozzarella di bufala, pecorino stagionato o gorgonzola), prosciutto crudo, salumi, verdure grigliate (come melanzane, zucchine o peperoni), salse gourmet (come pesto, crema di tartufo o hummus) e persino frutti di mare (come gamberetti o polpo) non dimenticare la frutta (come avocado, ananas, papaia, albicocche, mele o pere).