

ANTIPASTI E SNACK

## Bruschettoni rustici all'aglio

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 5 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



I bruschettoni rustici all'aglio sono l'essenza della semplicità in cucina, dove la qualità degli ingredienti fa davvero la differenza tra uno spuntino banale e un'esperienza gourmet. Questa preparazione si basa su fette di pane casereccio di grandi dimensioni, tostate fino a diventare dorate e spalmate con una crema di aglio che, grazie al calore, sprigiona tutti i suoi oli essenziali. Un generoso filo d'olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale completano questo capolavoro di rusticità.

Per un menù all'insegna dei sapori autentici, potresti accompagnarli a una fresca [insalata di ceci allo yogurt](#) o servirli come base per delle saporite [bruschette con pomodori secchi](#). Se ami i sapori

intensi, non perderti anche la nostra versione del [pesto di pistacchi salato](#) o questa sfiziosa variante della [mousse di mortadella](#). Preparare i bruschettoni rustici all'aglio è un gioco da ragazzi, ma richiede alcuni piccoli accorgimenti, come la scelta del pane giusto e la temperatura di tostatura, per garantire quella croccantezza che non si dimentica.

## INGREDIENTI PER I BRUSCHETTONI RUSTICI ALL'AGLIO

PANE CASERECCIO 8 fette

SALSA agliata - 4 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE GROSSO

## PREPARAZIONE DEI BRUSCHETTONI RUSTICI ALL'AGLIO

- 1 Taglia il pane a fette spesse circa 2 centimetri, cercando di mantenere una dimensione uniforme per ogni fetta; l'ideale è partire da una pagnotta rustica con una crosta bella croccante. Adagia le fette sulla griglia spenta, ma il calore residuo della brace è ancora intenso e costante. Abbrustolisci il pane per circa 2 minuti per lato: devi ottenere una superficie dorata e rigida, che "suona" se la colpisci leggermente con i rebbi di una forchetta.





**2** Togli le fette dal fuoco e, mentre sono ancora caldissime, spalma sulla superficie la salsa agliata; vedrai che il calore sprigionerà immediatamente tutti gli aromi intensi dell'aglio. Completa con un ultimo giro di olio extravergine d'oliva a crudo, prezzemolo e un pizzico di sale grosso per esaltare al massimo la nota tostata del pane e il carattere dell'agliata.



## IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: utilizza fette di pane casereccio certificato senza glutine; assicurati di tostarle bene per compensare la diversa consistenza della mollica.

Versione senza lattosio: questa ricetta è naturalmente priva di latticini, risultando perfetta per chi

segue una dieta priva di lattosio o vegana.

Versione light: riduci la quantità di olio extravergine d'oliva utilizzando un nebulizzatore e punta tutto sul profumo dell'aglio e delle erbe aromatiche fresche.

L'idea vegetariana/vegana: il piatto è già 100% vegetale. Per una nota proteica, puoi servire i bruschettoni con una crema di cannellini aromatizzata al rosmarino.

L'idea WOW: aggiungi una punta di peperoncino fresco o spalma un velo di 'nduja calabrese subito dopo aver strofinato l'aglio: il calore del pane scioglierà il condimento rendendolo paradisiaco.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: strofina l'agliata sul pane quando è ancora bollente. Il calore fungerà da "piastra" naturale, sciogliendo l'aglio e permettendogli di penetrare nelle fibre del pane senza lasciare pezzi grossolani fastidiosi al morso.

Lo sfizio in più: dopo lo strofinamento, aggiungi una spolverata di origano secco o di timo fresco.

L'incontro tra l'aroma dell'aglio e quello delle erbe renderà i tuoi bruschettoni rustici all'aglio ancora più inebrianti.

L'idea per i bambini: se l'agliata è troppo forte, prepara un olio aromatizzato lasciando uno spicchio d'aglio in infusione nell'olio per un'ora, poi spennella il pane. Sarà più delicato e gradito.

Idea antispreco: questa è la ricetta definitiva per recuperare il pane raffermo di 2 o 3 giorni. Più il pane è "vecchio", più diventerà croccante e saporito una volta tostato. Trovii tante altre idee per i tuoi [antipasti veg qui](#).

## CONSERVAZIONE

I bruschettoni rustici all'aglio vanno consumati caldissimi e appena fatti. Se lasciati riposare troppo a lungo, l'olio e l'umidità dell'aglio potrebbero ammorbidire la crosta, facendo perdere la caratteristica fragranza.