DENNER

Superbread per il brunch di Pasqua



Quello che mi piace di più di Pasqua è che tante persone si prendono il tempo per gustarsi un ricco brunch. Ecco perché questa settimana voglio darvi la ricetta di una delle mie pietanze preferite per un'occasione di questo tipo.

A Pasqua (ma anche in altre occasioni) per far colazione in piena regola ci sono diverse possibilità: si può andare in un bar o in un ristorante; in una delle numerose fattorie svizzere che propongono brunch, non solo per le feste comandate, e hanno prodotti propri (cercate i brunch pasquali nella vostra regione in Internet) o si organizza la festicciola a casa propria con piattini golosi preparati personalmente.

Noi facciamo omelette con verdure crude e formaggio, pancake di chia, treccia fresca, hummus fatto da noi e appunto questi «superbread», come li chiamo io. Sono geniali perché si possono adattare a tutti i gusti. Con carne, salmone fresco o varianti vegetariane e vegane. Non ci sono limiti alla fantasia.

- 1 fetta di buon pane a scelta (a me piace particolarmente con pane ai datteri, perché c'è quel tocco dolce che ci sta proprio bene)
- ½ avocado, tagliato a fette
- 3 cucchiai di cottage cheese
- erba cipollina fresca, tritata fine
- qualche fogliolina di rucola o un ciuffo di crescione
- 1 uovo
- 1 spicchio d'aglio a piacere
- sale, pepe, paprica

1. Tostare il pane
2. Se si vuole sfregare il pane con lo spicchio d'aglio
3. Mescolare nel cottage cheese, sale, pepe, paprica ed erba cipollina
4. Cuocere l'uovo all'occhio di bue e condirlo
5. Adesso si preparano i vari strati: mettere dapprima l'avocado sul pane, poi il cottage cheese, la rucola (o il crescione).
6. Ora aggiungervi in alto l'uovo all'occhio di bue. Importantissimo: Il giallo dell'uovo deve essere ancora leggermente liquido, così quando lo si taglia cola sul resto del superbread e lo rende molto molto gustoso!