

Ricette per bruschetta: una classica e una creativa



Mmh, bruschette fresche! Le serviamo una volta con i pomodori, come le conosciamo, ma anche come una audace variante agrodolce con cipolle primaverili, datteri e feta.

Come la pizza, anche la bruschetta è un piatto assolutamente semplice, che può avere un sapore fantastico, ma anche molto noioso. Soprattutto con i piatti mediterranei, la qualità degli ingredienti è un fattore decisivo. Con la classica bruschetta, i pomodori devono essere davvero maturi e dolci, l'olio d'oliva di buona qualità e il basilico fresco deve profumare da lontano.

Ho inventato personalmente la variante agrodolce e mi piace un mondo. La miscela dei diversi elementi si abbina perfettamente e sorprende il palato – da provare assolutamente!

Variante classica

- 3 cipollotti, tagliare la parte verde per un terzo nella parte superiore (se non è più completamente bella fresca) e tagliare i cipollotti in anelli grossolani
- 80-100 g di feta
- 3 cucchiaini di crescione fresco
- 2 datteri, tagliati a rondelle
- $\frac{3}{4}$ di cucchiaino di crema di aceto balsamico
- 4 fette di pane (ad es. pane multicereale rustico IP-Suisse)
- Sale, pepe

Bruschetta con cipollotti, datteri e feta

- 150-200 g di pomodorini ciliegia, tagliati in quattro
- 1 spicchio d'aglio, tagliato a metà
- circa 5 cucchiaini d'olio d'oliva
- $\frac{1}{2}$ manciata di basilico fresco, tagliato finemente
- all'occorrenza un po' d'origano
- 4 fette di pane
- Sale, pepe

Variante classica

1. Cuocere i cipollotti in acqua bollente salata per circa 5 minuti, sciacquarli con acqua fredda e scolarli bene.
2. Abbrustolire le fette di pane nel forno, con la funzione grill, in modo che siano leggermente croccanti.
3. Strofinare le fette di pane ancora calde con metà aglio e spennellare con olio d'oliva.

4. Coprire, in ordine, con cipollotti, datteri e feta, cospargere un po' di crema balsamica, aggiungere sopra un po' di crescione e servire.

Durata di preparazione totale: circa 25 minuti

Bruschetta con cipollotti, datteri e feta

1. Mescolare i pomodorini in una ciotola con 3 cucchiai di olio d'oliva, le erbe aromatiche, un po' di sale e pepe e lasciare riposare coperto per mezz'ora.
2. Abbrustolire le fette di pane nel forno, con la funzione grill, in modo che siano leggermente croccanti.
3. Strofinare le fette di pane ancora calde con metà aglio e spennellare con olio d'oliva.
4. Coprire con la miscela di pomodoro e servire.