

## Bruschetta- Μπρουσκέτα

### Ένα ξεχωριστό σνακ της Ιταλικής Κουζίνας

(Η συνταγή είναι παρμένη από το περιοδικό *Cook School*, Τόμος 5: Τεύχος 2, Ιούλιος 2006)



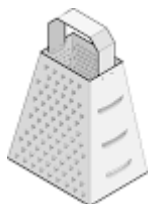
Bruschetta σημαίνει φρυγανισμένο ψωμί. Αποτελεί ένα γνωστό παγκοσμίως πλέον σνακ ή/και ορεκτικό, που προέρχεται από την Τοσκάνη της Ιταλίας. Είναι στην ουσία μία πολύ απλή, αλλά πάρα πολύ υγιεινή νοστιμιά. Χοντρές φέτες ψωμιού, τύπου χωριάτικου κουλουριού φρυγανίζονται και από πάνω πασπαλίζονται με ελαιόλαδο, αρωματίζονται με σκόρδο κι έχουν συνήθως ντομάτα, ελιά, τυρί και βασιλικό από πάνω. Ανάλογα με τις προτιμήσεις του καθενός μπορούν να γίνουν πολλές παραλλαγές στα υλικά.

**Υλικά:** Για ένα άτομο



- Μία φέτα ψωμί (πχ Ιταλική κιαπάτα, Γαλλική μπακέτ, ή και χωριάτικο Κυπριακό κουλούρι)
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 κουταλιά ελαιόλαδο
- 2-3 ντοματίνια
- 25γρ τυρί τριμμένο
- 2-3 φέτες ελιάς
- Φρέσκα φύλλα βασιλικού ή ρίγανη για γαρνιτούρα

**Πώς θα εργαστείς:**



1. Κάνε τη φέτα του ψωμιού φρυγανιά .
2. Τρίψε και από τις δύο πλευρές τη σκελίδα του σκόρδου και βάλε την σε ταψί.
3. Ράντισε με το ελαιόλαδο και βάλε από πάνω τα ντοματίνια κομμένα στη μέση, τις ελιές, και το τριμμένο τυρί.
4. Ψήσε στο φούρνο για 5-10 λεπτά.
5. Γαρνίρισε με τα φυλλαράκια βασιλικού και σέρβιρε το ζεστό ως ορεκτικό ή ως σνακ.

**Σίγουρα ένα μόνο δε φτάνει!**