



Брускетта – традиционное итальянское блюдо, основу которого составляет хлеб, предварительно обжаренный на решетке или сковороде без добавления масла. В этом ее отличие от нашего традиционного бутерброда.

Состав:

(на 2 порции)

2 ломтика чиабатты* толщиной 1-1,5 см

½ - 1 спелый авокадо

½ помидора среднего размера

1-2 листа салата (Романо, Айсберг и т.п.)

2 веточки укропа

1 зубчик чеснока

1 ч.л. оливкового масла Extra Virgin

½ ч.л. бальзамического соуса крем-бальзамик

½ красного острого перца – по вкусу

соль

черный молотый перец – по вкусу

Рецепт брускетты с авокадо:

Авокадо, листья салата, укроп и помидор промыть и обсушить. Авокадо очистить от кожицы и нарезать крупными кусочками (очень важно, чтобы авокадо был спелым и достаточно мягким). Помидор нарезать тонкими дольками. Чеснок очистить. Укроп разобрать на небольшие веточки и удалить жесткий стебель.

В небольшую пиалу вылить бальзамический соус, окунуть в него веточки укропа, чтобы

на них остались некрупные капли соуса. В оставшийся соус добавить оливковое масло, немного соли, черный молотый перец и все перемешать. В эту смесь поместить кусочки авокадо и перемешать.

Ломтики чабатты обжарить на сковороде без добавления масла, затем слегка натереть чесноком. Сверху выложить листочки салата, ломтики помидора, немного посолить, затем выложить кусочки авокадо и веточки укропа, по-вкусу можно добавить тонкие колечки красного перца.

*Вместо чабатты также можно использовать хлеб или батон.

Приятного аппетита!