

Bruschetta



Bruschetta

A bruschetta (lê-se brusqueta), é uma entradinha simples que os italianos e nós adoramos. Consiste de uma fatia de pão italiano torrado, pois o nome vem da palavra “bruscato” que quer dizer torrado ou tostado no forno ou na grelha, com gostinho de alho e o que você preferir para colocar por cima.

A origem dela está na antiguidade, onde os trabalhadores rurais não conseguiam comprar pão fresquinho na padaria, então untavam o pão velho com azeite. Depois começaram a torrar e incrementar o pão com recheios variados.

Felizmente esse não é nosso caso, pois o pão italiano é super acessível, mas agradecemos aos comilões da antiguidade por mais essa delícia simples e gostosa. A nossa receita é a mais tradicional da Itália e você encontra em todos os restaurantes por lá. Nem preciso dizer que é meu tira gosto favorito!

Ingredientes:

- Fatias de pão italiano amanhecido
- 2 tomates picados
- sal
- azeite
- 2 dentes de alho
- orégano
- folhas de manjericão
- queijo parmesão ralado

Modo de fazer:

1. Descascar e cortar os dentes de alho ao meio e esfregar nas fatias de pão.
2. Descarte o alho e leve o pão para torrar ou tostar ligeiramente no forno ou na grelha.
3. Retire e coloque uma porção de tomates picados e temperados com sal, azeite, orégano.
4. Salpique com folhas de manjericão e queijo parmesão ralado...simples assim!

Dica: Deixe os tomates marinando um pouquinho nos temperos e jogue o caldinho por cima dos pães! HUMMM!