



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

4-6 тонких ломтиков слабосоленой семги

1 огурец

2 веточки укропа

1 ч.л. дижонской горчицы

1-2 щепотки молотой паприки

½ -1 ч.л. оливкового масла Extra Virgin

смесь из четырех перцев – по вкусу

Рецепт брускетты с семгой и огурцом:

Огурец промыть, обсушить и нарезать тонкими полосками при помощи экономки (овощечистки). Укроп разобрать на небольшие веточки и удалить жесткий стебель.

Ломтики чиабатты обжарить на сковороде без добавления масла, затем слегка смазать дижонской горчицей. Сверху выложить ломтики семги и полоски огурца, сбрызнуть оливковым маслом, выложить веточки укропа, посыпать молотой паприкой. По вкусу можно добавить свежемолотый перец – в идеале смесь из четырех видов перца.

*Вместо чиабатты также можно использовать хлеб или батон.

Приятного аппетита!