Bruschetta z pomidorami i bazylią

12 czerwca 2012

"Tomatoes and oregano make it Italian; wine and tarragon make it French (…) Soy sauce makes it Chinese; garlic makes it good" napisała Alice May Brock, a ponieważ w 100% się z tym zgadzam, to uzależniona od czosnku, jadąc do Toskanii liczyłam na co najmniej trzy dorodne, posiekane ząbki per bruschetta. I znowu pudło. Czosnek owszem, był, ale rozsmarowany na grzance i raczej podkreślający a nie określający smak pysznego, dojrzałego pomidora. W przypadku bruschetty, tak jak przy wszystkich prostych daniach, najważniejsze są dobre składniki - biały chleb lub bułka, dojrzały na słońcu pomidor i dobra jakościowa oliwa z oliwek.

W Toskanii grzanki do bruschetty robi się z białego, niesolonego chleba. Brak soli oznaczał dla mnie na początku dużą różnicę w smaku, po paru dniach można się jednak przyzwyczaić. Brak soli w pieczywie nie jest związany z dbałością Włochów o ciśnienie krwi, ale wynika z tego, że sól była kiedyś zbyt droga i niedostępna dla przeciętnego Toskańczyka. Mimo, że obecnie mogą sobie już oczywiście na sól pozwolić, tradycyjnie chleb nadal piecze się bez soli. W naszych warunkach do bruschetty możemy upiec biały chleb pszenny bez soli albo użyć ciabatty lub bagietki francuskiej.

Składniki:

- **8 dojrzałych podłużnych pomidorów**
- **2 ząbki czosnku**
- **2 łyżki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia**
- **1 łyżka octu balsamicznego**
- **pół szklanki liści świeżej bazylii**
- **sól i pieprz**
- **biały chleb (najlepiej bez soli, może być bagietka francuska lub ciabatta)**

Przygotowanie:

1. Najważniejsze, żeby pomidory był dojrzałe - nie aż tak, jak na pomidorową, ale muszą w smaku przypominać pomidora. Do bruschetty musimy przygotować pomidory concasse, czyli pokroić w kostkę sam miąższ pomidorów. Najpierw pomidory obieramy ze skóry (czyli na spodzie pomidora czubkiem nożyka nacinamy krzyżyk na skórce, zalewamy pomidora wrzątkiem na 20 sekund, przekładamy do zimnej wody, żeby zatrzymać proces gotowania i ściągamy skórkę). Następnie kroimy pomidory w ćwiartki, wycinamy szypułki i wyciągamy z pomidorów gniazda nasienne. Tak przygotowany miąższ pomidora kroimy w kostkę. Pestki wyrzucamy.
2. Bazylię siekamy i dodajemy do kostki pomidorowej, zostawiając parę listków bazylii do posypania gotowych bruschette. Dodajemy też dwie łyżki oliwy, ocet balsamiczny, pieprz i sól do smaku.
3. Mieszamy składniki i odstawiamy na 1 godzinę, żeby smaki się "przegryzły".
4. Z pieczywa robimy grzanki - kroimy pieczywo w grubsze kromki, smarujemy cienko oliwą i rumienimy na funkcji grilla w piekarniku.
5. Każdą z gotowych grzanek smarujemy przekrojonym na pół ząbkiem czosnku i wykładamy na nie pomidory. Powinno starczyć na 5-10 kromek.
6. Układamy grzanki na talerzu, posypujemy pozostałą bazylią i skrapiamy oliwą.