Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Брускетта с печёным перцем и страчателлой

4 августа 2021 21:44 · https://open-cook.ru/recipes/brusketta-s-pechenym-pertsem-i-strachatelloj



Я за легкую и простую еду! Но это не значит, что она не может быть вкусной и красивой.



Что нужно:

- багет или батон
- перец сладкий
- соус песто
- страчателла
- соль, перец чёрный молотый

Соус Песто очень легко, просто и быстро приготовить самим. По сути всего два шага: измельчить все в блендере кроме сыра, а потом этот сыр просто натереть и перемешать. Вот тут рецепт.

Перец нарезать небольшими кусочками или четвертинками (да хоть целиком, просто времени больше уйдёт) и обжарить в решётке на углях до мягкости. Правда, я полностью готовый перец не люблю и до конца не готовлю, чтобы он оставался немного твёрдым. Так же в решётке обжарить с двух сторон ломтики багета.



На ломтики багета выложить соус, распределить. Посолить, поперчить и положить немного страчателлы. Посыпать солью и перцем, можно украсить листьями базилика.



Есть эти брускетты можно как тёплыми, так и холодными. Их, кстати, с лёгкостью можно сделать и дома.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой