

02 Agosto 2021

## Bruschette d'estate: gustose, semplici o da gourmet

Rapide e sfiziose sono ottime da condire con fantasia scegliendo tra i sapori dei diversi territori



### IL GUSTO IN TAVOLA

Che siano semplici o gourmand, le **bruschette** sono un ottimo piatto da portare in tavola nella stagione calda, sia come spuntino sia come pasto veloce. Grazie a un gran numero di ingredienti, da quelli classici ai più ricercati, le bruschette sono una soluzione **rapida** da preparare con fantasia, magari combinando i sapori dei diversi territori. Queste fette di pane abbrustolite e condite seguendo gusti e tradizioni, sono originarie dell'**Italia centrale**. La loro storia si lega in particolare a regioni quali Toscana, Lazio e Abruzzo. Il nome stesso con cui sono oggi conosciute deriva dal termine laziale-abruzzese *bruscato*, vale a dire **abbrustolito**. Si tratta di un piatto rustico, nato probabilmente dalla necessità di conservare il pane e oggi protagonista di antipasti, pranzi estivi e sfiziosi aperitivi ad ogni latitudine.

Partendo dal **condimento di base** fatto con olio extravergine di oliva, sale, pepe (e spesso anche aglio), le bruschette si possono arricchire con ogni tipo di ingrediente. A dettare legge sono soltanto i gusti o le scelte locali, ma anche la fantasia con cui ci si può davvero sbizzarrire. A partire dalla tipica bruschetta con **pomodoro fresco a dadini** e **foglie di basilico** (oppure origano) si può passare a quelle con **filetti di alici marinate**, come si usa prepararle per gli antipasti in Campania. Questi piccoli filetti di pesce azzurro ben si sposano sul pane abbrustolito anche con **olive e formaggi** dai toni non troppo intensi. Per gli amanti dei sapori freschi non può inoltre mancare la bruschetta allo **squacquerone Dop**, da abbinare magari alla **rucola**, oppure a **friarielli campani** per strizzare l'occhio alla celebre farcitura della piadina romagnola, così come alla sfiziosa ricetta partenopea.

### Friarielli campani: un contorno dal sapore leggendario [1]

Degne di nota sono anche le bruschette che celebrano i tanti salumi italiani. Dal tipico **prosciutto di Parma Dop**

? magari da affiancare a scaglie di **parmigiano Reggiano Dop** ? all'aromatica **Porchetta**, passando per la **carne salada del Trentino** da assaporare insieme a funghi o formaggi filanti. Ottimi ingredienti per bruschette sono anche la **salsiccia lucanica**, ma anche i **pomodori secchi sott'olio**, oppure i **filetti di melanzane**, o ancora i **peperoni arrostiti**. Per i palati più raffinati sono da provare anche con uova e tartufo, oppure con **zucchine e burrata**.

**Melanzane grigliate: il sapore mediterraneo finisce sott'olio** [2]

**Salsiccia lucanica: l'insaccato sfizioso della Basilicata** [3]

Per ottenere bruschette memorabili occorre poi prestare attenzione ad alcune semplici regole. La **scelta del pane**, ad esempio, è molto importante. Il migliore è quello **casereccio**, poiché la consistenza compatta della mollica consente di accogliere e assorbire al meglio gli ingredienti. Le caratteristiche del **pane pugliese** si prestano particolarmente alle preparazione delle bruschette. In genere è comunque meglio evitare quello troppo secco, ma anche formati e consistenze tipiche dei panini al latte o all'olio, del pane arabo, la focaccia, la rosetta o la miseria. Altro nodo fondamentale è la cottura: da prediligere sulla griglia ben calda, ma si può fare anche al forno, sulla piastra o in una padella antiaderente. Le fette di pane, tagliate spesse, andranno **rosolate qualche minuto** per ogni lato evitando che si seccino troppo. Ricordate infine che la bruschetta perfetta è quella cotta, condita e **mangiata al momento**, per godere a pieno di tutte le sue croccanti e speciali qualità.

---

## Links

[1] <https://territori.coop.it/territori/friarielli-campani-un-contorno-dal-sapore-legendario>

[2] <https://territori.coop.it/territori/melanzane-grigliate-il-sapore-mediterraneo-finisce-sott%E2%80%99olio>

[3] <https://territori.coop.it/territori/salsiccia-lucanica-linsaccato-sfizioso-della-basilicata>