

ברוסקטה עם עגבניות וגבינת ריקוטה

הכנת ברוסקטה, אומרים גם בירחון האמריקאי "גורמה", היא דרך מצוינת לנצל באופן טעים ויפה לעין ירקות ועשבי תיבול, גבינות, זיתים, בצל ושום, כבד עוף, נקניקים שונים, חסות, דגים מעושנים ופירות ים, ובעצם מה לא. דוגמה אחת מרבות:

לחם איטלקי פריך (אפשר להשיג במאפיות של שופרסל) או שניים, תלוי במספר הסועדים
שן שום גדולה קלופה
רבע ספל שמן זית משובח

מתחמים מראש את הגריל או הברוק יילד או הטוסטר או מנגל הפחמים. פורסים את הלחם בסכין משונן

לפרוסות אלכסוניות בעובי של כשני ס"מ האחת. קולים אותן במכשיר הקלייה שבחרתם כמה דקות מכל צד, עד שהן זהובות ופריכות מבחוץ אבל עדיין רכות בפנים. משפשפים צד אחד של הפרוסות בשן שום חצויה, ומברישים שים אותו במעט שמן זית. עד שלב זה אפשר להכין מראש ולשמור את הפרוסות כמה ימים, אפילו שבוע, בתוך מיכל אטום לחלוטין לאוויר, במקום יבש וקריר אבל לא במקרר.

הכיווי:

2 בצלים ירוקים גדולים, רחוצים וקצוצים דק
כף שמן זית משובח
2 ספלים של עגבניות בשלות, קלופות, וטולות גרעינים וקצוצות
שליש ספל גבינת ריקוטה קשה,
שהושרתה בשמן זית, או גבינת פטה,

חתוכה לקוביות קטנות
2 כמות צלפים מאיכות טובה,
קצוצים דק
2 כמיות חומץ בלזאמי טוב (או חומץ יין אדום עם קמצוץ סוכר)
פלפל שחור טחון טרי, מלח
16 פרוסות ברוסקטה מוכנות

במחבת קטנה מטגנים את הבצל הקצוץ בשמן הזית תוך בחישה רק עד שהוא מתרכך. מוסיפים את העגבניות הקצוצות, ממליחים ומפלפלים לפי הטעם, וממשיכים לבשל, בערבוב, עוד כשלושים שניות, עד שהכל מתחמם. מעבירים את התערובת לקערה, מוסיפים את קוביות הגבינה, הצלפים, החומץ ועוד מעט מלח ופלפל, מערבבים בקלות, טועמים, מתקנים תיבול, ומניחים תלולית קטנה מהסלט הזה במרכז כל פרוסת לחם קלוייה. ■