

Se il pane - di grano tenero o duro, di segale o di farro - è da secoli alla base della cultura alimentare mediterranea, **la bruschetta** è la sua naturale evoluzione. È la soluzione geniale per rivitalizzare il pane in via d'invecchiamento: il pane deve essere sempre di tipo casareccio, dalla crosta rustica, ben lievitato sono sufficienti una bella abbrustolita, un goccio di olio e un'energica strofinata di **aglio** per preparare un piatto semplice e gustoso. Ma le combinazioni, in un ambiente gastronomico ricco come l'Italia, sono pressoché infinite: gli unici limiti sono la fantasia e i gusti personali. Il pane di base deve essere sempre di tipo casareccio, dalla crosta decisa e dalla mollica ben lievitata, in filoni piccoli o grandi secondo le tradizioni locali. Le fette si possono bruscare, cioè abbrustolire, sulla piastra, in forno o alla brace: l'importante è che risultino ben colorite, croccanti fuori e possibilmente morbide dentro. Se proprio non riuscite a immaginare altro che il pane con aglio e pomodoro, ecco qui: **8 idee per ampliare il vostro personale ... assortimento di bruschette.**

Classiche



La bruschetta base prevede semplice pane bruscato, olio di oliva, aglio e poco sale, ma la versione più diffusa, entrata negli antipasti

misti di centinaia di ristoranti, delle grigliate e delle cene a casa, è quella con l'aggiunta di una dadolata di pomodori freschi: si prepara in anticipo con olio, sale e basilico, così da insaporire bene il condimento che inzupperà poi il pane. Perché non aggiungere anche della mozzarella, magari di bufala? Lo si può fare a freddo, mischiandola con il pomodoro e un poco di basilico; oppure la bruschetta con mozzarella si può ripassare in forno per pochi minuti, così che il formaggio fonda e l'aspetto diventi simile a quello di una piccola e ricca pizza, da decorare con una fogliolina di basilico fresco.

Con verdure



In estate, con l'abbondanza di ortaggi nei giardini o in vendita al mercato, è difficile resistere alla tentazione di arricchire la bruschetta con qualche prelibatezza vegetale. Se amate il sapore abbrustolito del pane e volete esaltarlo, provate ad aggiungere all'aglio e olio un misto di verdure grigliate: melanzane, peperoni, zucchine da tenere per pochi minuti su una piastra caldissima. Completate (se desiderate una nota fresca) con prezzemolo o menta. Una variante è quella con i fiori di zucca, da passare in padella con olio bollente per pochi minuti e da arricchire con qualche acciuga direttamente sul pane. Per una bruschetta dai sapori del Sud provate invece a rosolare in padella un po' di scarola spezzettata, capperi, olive nere e qualche acciuga, con una manciata di pinoli e di uvetta fatta prima rinvenire in acqua tiepida: il fondo di cottura sarà perfetto per bagnare il pane bruscato e le note agrodolci renderanno il tutto ancora più interessante.

Al pesto. Spostandoci al nord, sarete forse sorpresi di scoprire che il pane della bruschetta si sposa bene anche con il pesto alla genovese: in questo caso non dovrebbe essere necessario procedere alla strofinatura dell'aglio, già contenuto nella salsa.

Arricchite con una croccante e pungente foglia di radicchio.



Con il pesce:



Oltre a frutta e verdura freschissime, l'estate, per i molti che la trascorrono al mare, è anche sinonimo di pesce. Ecco allora una bruschetta davvero estiva, che ricorda vagamente

gli smørrebrød nordici: salmone affumicato, fettine di fichi ben maturi ed **erba cipollina**. In alternativa potete usare i gamberetti o le code di gambero pulite e sbollentate per pochissimi minuti, da arricchire con un pizzico di paprika in polvere e, se lo desiderate, con un pesto leggero di zucchine, basilico e mandorle. Se invece siete dei puristi della bruschetta e non potete accettare l'assenza del pomodoro, fate saltare in padella una manciata di moscardini puliti e un cucchiaino di passata o dadini di pomodoro. Condite generosamente il pane con la salsa, i moscardini e qualche fogliolina di timo.

Con le creme e i paté:



Per la loro consistenza croccante, le bruschette ben si abbinano a condimenti vellutati e morbidi come quelli delle creme e dei paté.

Prepararne con la verdura è molto semplice: per carciofi e melanzane è sufficiente la cottura in acqua bollente o in padella, un condimento di olio, sale e pepe e un energico passaggio al frullatore. Ancora più semplice è il caso delle olive nere, da frullare semplicemente con uno spicchio di aglio (e qualche mandorla pelata, se la gradite). La tradizione toscana riserva però al pane indurito un paté leggermente più complicato da preparare ma molto più completo nel gusto: si tratta di quello a base di **fegatini di pollo**, da cuocere in padella con cipolla e brodo e da frullare con burro, acciughe e capperi. Una delizia dal gusto indimenticabile.

Con i salumi:



Nate come piatto povero, le bruschette si combinano facilmente con qualunque tipo di affettato. La tradizione piemontese del soma d'aj (per cui in realtà non

si dovrebbe usare il pane bruscato, ma fette ricche di crosta e quindi comunque croccanti), prevede l'abbinamento dell'aglio e dell'olio **con il lardo**. Un'altra ottima variante per la bruschetta prevede **pancetta** con rosmarino e timo oppure con un sostanzioso condimento di cipolla e pasta di salsiccia, spezzettate e cotte insieme in padella, sfumate con **vino** rosso o aceto balsamico.

Dolci:



Il pane è adatto a ogni momento del pasto: perché non proporre allora anche le bruschette dolci? Si spalma un fondo di **ricotta** fresca sul pane già bruscato e si completa

con fette sottili di pesca e prosciutto crudo dolce per un gusto delicato, oppure con fragole e miele per una dolcezza dai toni più decisi.



Per dichiararvi veri esperti di bruschette vi manca solo un esperimento: la **bruschetta al contrario**. Qui la base non è

costituita dal pane, ma da una fetta spessa di melanzana o zucchina cotta su una piastra molto calda o in forno con poco olio. Si sbriciola del pane vecchio e lo si condisce con olio, sale e pepe; si aggiunge una dadolata di pomodori e si cosparge il composto sulle fette di verdura già ben cotte; si aggiunge una generosa grattugiata di formaggio grana e si rimette in forno per pochi minuti. La **bruschetta contrariata** si gusta, con coltello e forchetta, ancora calda.