

Italiensk bruschetta med smakrik paprikaröra.

Kanske det vanligaste italienska tilltugget i världen? Du har säkert smakat det förr och det finns i massor av varianter. Hur som helst är bruschetta så italienskt det bara kan bli. Ett enkelt recept, få men fantastiska råvaror och resten njutning. Känns både lyxigare och roligare än den klassiska varma mackan med ost, eller hur?



4



45 MIN

Smårätter

Tapas

Bröd

Ingredienser:

4 röda paprikor
4 hela vitlöksklyftor med skal på
3 schalottenlökar
Olja
Salt
Färsk persilja
200 g tomater
1 baguette
2 vitlöksklyftor
8 sardeller

Gör så här:

1. Skölj, dela och kärna ur paprikorna. Skär sedan ner dem i mindre bitar. Skala och skär löken i ringar. Lägg ut paprika, lök och vitlöksklyftor på en plåt. Ringla över olja och strö på salt. Ugnsbaka i ca 30 minuter på 200°C

tills allt är helt mjukt. Låt svalna. Tryck ur vitlöken ur skalet. Lägg på ett knippe färsk persilja och hacka ihop tillsammans med paprika, lök och tomat. Skiva baguetten. Skala och finriv vitlöken. Hacka ihop vitlök och sardeller fint. Blanda med olja. Pensla detta på baguetterna. Stek på medelvärme tills ytan är frasig. Skeda upp av den rostade paprikaröran på varje baguettebit. Toppa med mer färsk persilja, salt och svartpeppar.

Vin till bruschetta med paprikaröra:



Spara i lista

Ruffino Chianti Organic, 750ml

Systembolagsnummer: 2310

99,00 kr

Ruffino Chianti Organic har en fruktig och bärig doft med inslag av körsbär, hallon, örter och lakrits. Vinet är medelfylligt åt det lite lättare hållet med en fruktig och fräsch smak med inslag av körsbär, hallon och lakrits.

Se också



Vinn en italiensk helkväll med Ruffino, vänner och familj.

Nu kan du vinna en alldeles egen kock för en kväll. Varje månad dras en lycklig vinnare som får en italiensk helkväll med Ruffino, vänner och familj i ditt hem.

[Läs mer](#)



Polpette & insalata di pomodoro.

Får det lov att vara en variant på köttbullar direkt från Toscana kanske? Servera med en fräsch tomatsallad och ett glas Chianti och du är nästan i Italien.

[Läs mer](#)



Pappa al Pomodoro.

Pappa al pomodoro, tomatsoppa med bröd i, är nästan omåttligt populärt både i och utanför Italien. Laga den så förstår du varför. Recept och vintips.

[Läs mer](#)



Gnocchi med salsiccia.

Gnocchi är en italiensk klassiker och i Toscana kallas de ofta för topini (små möss) p.g.a. sin storlek. Se recept på en härlig gnocchi med salsiccia här.

Läs mer

Utskrift