

РИМСКАЯ БРУСКЕТТА (ТОСТЫ ПО-РИМСКИ)

Выполнил студент магистратуры:
1 курса 5 группы
Бадовский Александр Дмитриевич
Руководитель :
Атаманова Надежда Олеговна

BRUSCHETTA ROMANA

ANTIPASTI



Ингредиенты на 4 порции:

- 3 помидора
- ½ луковицы
- 2 ложки оливкового масла
- 1 ветка укропа
- 4 ломтя хлеба
- 1 зубчик чеснока
- соль и перец по вкусу

РЕЖЕМ ПОМИДОРЫ НА МЕЛКИЕ КУСОЧКИ



РЕЖЕМ ЛУК



РЕЖЕМ УКРОП



ВЫКЛАДЫВАЕМ ОВОЩИ В КОНТЕЙНЕР



ДОБАВЛЯЕМ СОЛЬ, ПЕРЕЦ И ОЛИВКОВОЕ
МАСЛО ПО ВКУСУ



ВСЕ ЭТО ПЕРЕМЕШИВАЕМ



ЗАТЕМ СЛЕГКА ОБЖАРИВАЕМ ХЛЕБ И
ОБМАЗЫВАЕМ ЧЕСНОКОМ



КЛАДЕМ НА ТАРЕЛКУ ОБЖАРЕННЫЙ
ХЛЕБ И ВЫКЛАДЫВАЕМ НА НЕГО
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ОВОЩИ



BUON APPETITO



"Buon
Appetito!"