

<https://recettesfood.com/>

## بلسمك بروشيتا



مكونات

- طماطم روما (برقوق) ، مقطعة 8
- ربع كوب ريحان طازج مفروم
- كوب جبن بارميزان مبروتن
- فص ثوم مفروم
- ملعقة كبيرة خل بلسميك 1
- ملعقة صغيرة زيت زيتون 1
- نصف ملعقة صغيرة ملح كوشير
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود
- مطحون طازج
- رغيف خبز فرنسي ، محمص 1 ومقطع إلى شرائح

## الاتجاهات

### قائمة مراجعة التعليمات

- الخطوة 1
- في وعاء ، اخلطي الطماطم والريحان وجبة البارميزان والثوم معًا. يمزج الخل البلسمي وزيت الزيتون وملح الكوشير والفلفل. تقدم على شرائح الخبز المحمص.

# أفضل بروشيتا على الإطلاق



## مكونات

- حبة طماطم مقطعة إلى مكعبات 2
- ملعقة صغيرة ريحان مجفف 1
- ملاعق كبيرة جبن بارميزان 4
- مبدشور
- ملاعق كبيرة زيت زيتون 2
- فص ثوم مهروس 1
- ملح توابل حسب الرغبة
- فلفل أسود مطحون حسب الرغبة

## الاتجاهات

### قائمة مراجعة التعليمات

- الخطوة 1
- في وعاء متوسط ، اخلطي الطماطم والريحان المجفف وجبن البارميزان وزيت الزيتون والثوم

والملاح والفلفل الأسود المطحون،  
غطيهم واتركيه في التلاحة لمدة 8  
ساعات ، أو طوال الليل ، قبل  
التقديم.

# الخرشوف بروشيتا



## مكونات

- برطمان (5،6 أونصة) قلوب 1  
أرضي شوكي متبل ، مصفى  
ومفروماً
- كوب جبن رومانو مبشور
- نصف كوب بصل أحمر مفروماً  
ناعماً
- ملاعق كبيرة مايونيز 5
- باغيت فرنسي ، مقطع إلى 1  
شرائح بثلث بوصة 1/3 بوصة

## الاتجاهات

### قائمة مراجعة التعليمات

#### • الخطوة 1

- سخن الشواية.

#### • الخطوة 2

- في وعاء متوسط ، اخلطي قلوب الأرضي شوكي المتبل والجبن الروماني والبصل الأحمر والمايونيز. اعلّي شرائح الرغيف الفرثسي بكميات متساوية من خليط قلب الأرضي شوكي رتبي الشرائح في طبقة واحدة على صينية خبز كبيرة.

#### • الخطوة 3

- تُشوي في الفرن المسخن لمدة دقيقتين ، أو حتى تصبح الطبقة الخارجية مشبعة بالفقاغات وتحمّر قليلاً.

# طماطم وريكوتا سلاتا بروسكيتا



## مكونات

- رغيف خبز ايطالي ، مقطع الى 1  
تشرائح نصف قطرها 1/2 بوصة
- فصوص ثوم ، مقطع اناصاف 6
- حبات طماطم متوسطة الحجم ، 6  
منزوعة البذور ومقطعة الى قطع  
1/2 بوصة
- عبوة سلاتة ريكوتا ، (أونصات 4) 1  
مقطعة الى قطع 1/2 بوصة
- ملاعق كبيرة زيت زيتون بكر 2  
ممتاز
- ملاعق كبيرة خل بلسمي 2
- ملعقة كبيرة بصل احمر مفروم 1  
ناعماً
- ملعقة كبيرة ريحان مفروم طازج 1
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- نصف ملعقة صغيرة فلفل اسود  
مطحون

## الاتجاهات

### قائمة مراجعة التعليمات

#### الخطوة 1

- سخني الفرن مسبقًا على 200 درجة مئوية. ضعي شرائح الخبز على صينية الخبز.

#### الخطوة 2

- تُخبز في الفرن المسخن مسبقًا حتى تخمض، حوالي 5 دقائق. افركي جانبًا واحدًا من الخبز بقطع الثوم.

#### الخطوة 3

- اخلطي الطماطم وسلطة الريكوتا وزيت الزيتون والخل والتصل والريحان والملح والفلفل معًا في وعاء. يقسم بالتساوي على الخبز.

## نيكول بالثوم بروشيتا



### مكونات

- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- 2 ملاعق كبيرة خل بلسمي
- 3 ملاعق كبيرة ريحان مفروم طازج
- 2 فص ثوم مفروم
- 7 حبات طماطم روما مفرومة
- ملح وفلفل أسود مطحون حسب الرغبة
- 1 باغيت من العجين المخمر
- 12 مقطع إلى شرائح بسماكة
- عبوة 1 (4 أونصات) من الجبن تشبّه بوصة الطري بالثوم والأعشاب

### الاتجاهات

### قائمة مراجعة التعليمات

## • **الخطوة 1**

- اخفقي زيت الزيتون والخل البلسمي والتريخان والثوم معاً في وعاء. اضيفي الطماطم المفرومة، المويستم الي الذوق مع الملح والفلفل. التغطية؛ ضعه في الثلاجة. لتتقع لمدة 20 دقيقة.

## • **الخطوة 2**

- سخني الفرن علي درجة 350 فهرنهايت (175 درجة مئوية). افردي شرائح الخبز في طبقة واحدة علي صينية خبز كبيرة.

## • **الخطوة 3**

- تُخبز في الفرن حتى تصبح ذهبية اللون، حوالي 10 دقائق. ازلها لتبرد علي رف سلكي.

## • **الخطوة 4**

- عندما يبرد الخبز، وزعي الجبن شبه الطري بالتساوي علي كل شريحة. باستخدام ملعقة مثقوبة، صعي القليل من مزيج الطماطم بالملعقة فوق كل شريحة.

# بروشيتا جبن الماعز بالفراولة



## مكونات

- نصف كوب خل بلسمي
- شريحة جبنة إيطالي 2
- ملعقة طعام زيت زيتون 1
- حبة فراولة ، مغسولة ومقطعة 1
- إلى مكعبات
- ملعقتان صغيرتان من أوراق الزعتر الطازجة بالإضافة إلى المزيد للتقديم
- كوب جبن ماعز بدرجة حرارة الغرفة
- الملح والفلفل المطحون الطازج حسب الرغبة

## الاتجاهات

## قائمة مراجعة التعليمات

## • **الخطوة 1**

- سخني الخل في مقلاة صغيرة على نار متوسطة منخفضة. يطهى على نار خفيفة حتى ينخفض بمقدار النصف تقريبًا ، من 8 إلى 10 دقائق. يرفع عن النار ويترك ليبرد إلى درجة حرارة الغرفة.

## • **الخطوة 2**

- تحضير شواية للحرارة العالية. ضعي شرائح الخبز على ورقة خبز مبطنه بورق الألمنيوم ورشي عليها زيت الزيتون.

## • **الخطوة 3**

- تُمزج الفراولة والزعر في وعاء صغير وتترك جانباً.

## • **الخطوة 4**

- يُشوى الخبز على الشواية المسخنة مسبقاً حتى يتحول إلى اللون البني ، حوالي 3 دقائق لكل جانب.

## • **الخطوة الخامسة**

- افرد جبن الماعز على الخبز المحمص. أضيفي الفلفل الأسود والملح والخل إلى خليط الفراولة. يسكب فوق جبنه الماعز المعطاة بالبروشيتا. يزين بالزعر الإضافي.

# كيف تصنع بروشيتا

## تحضير الأغذية



- ستكون البروشيتا جيدة مثل مكوناتك فقط. استخدم خبزاً عالي الجودة ، وادفع مبلغاً إضافياً مقابل أول زيت زيتون بكر ممتاز معصور على البارد ، واستخدم مكونات موسمية طازجة وناضجة.
- قم بإعداد طبقة من الطماطم الطازجة قبل ساعة تقريباً حتى يكون للمكونات الوقت الكافي

لتطوير العصائر الرائعة التي تريد  
وضعها فوق الخبز تحتوي هذه  
الوصفة الأعلى تصنيفًا على مزيج  
كلاسيكي من الطماطم المفرومة  
والريحان الطازج وجبن البارميزان  
والثوم والحل البلسمي وزيت  
الزيتون والملح والفلفل الجاهز  
للتقع في سرائح الخبز المتفحمة  
والمقرمشة.

- إذا كنت ستدهن الجبن الطري على  
البروشيتا ، فضعه قبل 30 دقيقة  
تقريبًا من التقديم حتى يصبح طريًا.  
**يُدهن** بجبن الماعز قبل إضافته إلى  
الطماطم والريحان والثوم وزيت  
الزيتون والحل البلسمي.

قطّعي الخبز بالأحجام التي تريدينها ،  
وادهنوا الجانبين بزيت زيتون عالي  
الجودة ، وشووا وجهي الخبز  
المحمّصين أو المحمصين. يمكنك  
شواء الخبز على شبكة فوق الفحم  
الساخن (كما فعل الرومان القدماء) أو  
استخدام مقلاة شواء ممزقة للحصول  
على علامات شواء جميلة. اعتمادًا  
على درجة حرارة الشواية ، قد  
يستغرق ذلك من دقيقة إلى 3 دقائق.  
بعد تحميص الخبز ، يمكنك فتح فص  
ثوم وفركه على سطح الخبز المتقشر.  
احترس - القليل من الثوم يقطع  
شوطًا طويلًا.