

Ciabatta z grilowanymi warzywami

Ciabatta z grilowanymi warzywami – włoska uczta w 30 minut

Odkryj smak prawdziwej włoskiej ciabatty – bułki o charakterystycznym wydłużonym kształcie, chrupiącej skórce i puszystym mięszu z dużymi porami. Nasza propozycja to połączenie tej wyjątkowej pieczywa z soczystymi grilowanymi warzywami, świeżą rukolą, plastrami pomidora i delikatną mozzarellą. Całość doprawiona wyrazistym ketchupem tworzy kompozycję, która zachwyci każdego miłośnika śródziemnomorskich smaków.

Dla kogo?

Ciabatta z grilowanymi warzywami to idealna propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie i proste dania. Jeśli nie lubisz spędzać długich godzin w kuchni, ten przepis jest stworzony dla Ciebie – przygotowanie zajmie Ci zaledwie 30 minut! To także świetna opcja dla miłośników kuchni wegetariańskiej, którzy szukają sycącej i pełnowartościowej przekąski.

Na jaką okazję?

Ta aromatyczna kanapka sprawdzi się doskonale jako drugie śniadanie w pracy lub szkole. Możesz ją łatwo zapakować do pojemnika i zabrać ze sobą. Równie dobrze sprawdzi się jako szybka kolacja po długim dniu, gdy nie masz ochoty na skomplikowane gotowanie. To także świetna propozycja na nieformalne spotkanie z przyjaciółmi czy lekki lunch w weekend.

Czy wiesz, że?

Przygotowanie ciabatty z grillowanymi warzywami jest niezwykle proste. Wystarczy pokroić paprykę i pieczarki portobello na cztery części, a czerwoną cebulę w plastry. Warzywa opiecz na suchej patelni grillowej, a następnie wymieszaj z ketchupem dla uzyskania intensywnego smaku. Całość umieść w przekrojonej ciabatcie wraz z rukolą, pomidorami i mozzarellą.

Dla urozmaicenia

Aby nadać kanapce pikantnego charakteru, dodaj do ketchupu kilka kropel sosu tabasco. Możesz również eksperymentować z dodatkami – świetnie sprawdzi się bazylia, suszone pomidory czy oliwki. Przed podaniem podgrzej ciabattę w opiekaczu lub grillu elektrycznym, aby ser się rozpuścił, a bułka stała się jeszcze bardziej chrupiąca.