

Kanapka włoska

Włoska Kanapka Ciabatta z Mozzarellą

Odkryj smak słonecznej Italii w prostej, ale wybornej kanapce! Chrupiąca ciabatta, soczyste pomidory i kremowa mozzarella tworzą harmonijną kompozycję, która przeniesie Cię wprost na ulice Rzymu czy Neapolu. Sekret tej kanapki tkwi w prostocie i jakości składników – delikatny sos Hellmann's nadaje całości kremowej głębi, a świeża rukola wprowadza nutę pikanterii. Skropiona oliwą z oliwek i doprawiona szczyptą soli morskiej staje się małym dziełem sztuki kulinarnej, które przygotujesz w zaledwie 15 minut.

Dla kogo?

Włoska kanapka to propozycja dla wszystkich miłośników śródziemnomorskich smaków. Doskonale sprawdzi się zarówno dla zabieganych, którzy cenią szybkie, ale pełnowartościowe posiłki, jak i dla tych, którzy lubią delektować się jedzeniem. Jej przygotowanie jest tak proste, że poradzi sobie z nim nawet kulinarny początkujący!

Na jaką okazję?

Idealna na poranne śniadanie, które doda energii na cały dzień. Równie dobrze sprawdzi się jako szybki lunch w pracy czy lekka kolacja. Możesz ją zapakować do pudełka i zabrać ze sobą, by cieszyć się włoskim smakiem gdziekolwiek jesteś. To także świetna propozycja na nieformalny poczęstunek dla niespodziewanych gości.

Czy wiesz, że?

Ciabatta to tradycyjny włoski chleb z charakterystyczną chrupiącą skórką i miękkim, porowatym wnętrzem. Kanapka z ciabatty podawana na ciepło nazywana jest „panino” – wtedy ser wewnątrz przyjemnie się ciągnie. Prawdziwa włoska mozzarella powinna być delikatna i soczysta, najlepiej z mleka bawolego.

Dla urozmaicenia

Wzbogać swoją kanapkę o aromatyczne oliwki, plastry szynki parmeńskiej lub kapary. Możesz też dodać świeżą bazylię zamiast rukoli lub skropić całość balsamicznym octem. Dla miłośników ostrzejszych smaków świetnie sprawdzi się dodatek suszonego oregano lub płatków chili.