

Μπρουσκέτες με σκορδάταμανιτάρια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Σε ένα τέταρτο ετοιμάζουμε νόστιμες μπρουσκέτες. Παρέα με μια πράσινη σαλάτα έχουμε ένα ελαφρύ και νόστιμο μεσημεριανό!

Υλικά

- 60 ml ελαιόλαδο
- 150 γρ. μικρά λευκά μανιτάρια
- 2 σκελίδες σκόρδου, σε φετάκια
- 1 κουτ. σούπας κονιάκ (ή κρασί)
- 2 κουτ. σούπας φύλλα μαϊντανού, ψιλοκομμένα
- 4 φέτες ψωμί, της αρεσκείας μας
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μερίδες 4

Προετοιμασία 5´

Μαγείρεμα 10´

Διαδικασία

Σκουπίζουμε τα μανιτάρια με μια νοτισμένη πετσέτα και τα κόβουμε στα δύο.

Σοτάρουμε τα μανιτάρια και το σκόρδο στο ελαιόλαδο, σε δυνατή φωτιά για 3 - 4 λεπτά μέχρι να αρχίσουν να μαλακώνουν. Αλατοπιπερώνουμε, σβήνουμε με το κονιάκ, προσθέτουμε τα φύλλα μαϊντανού, και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 2 λεπτά ακόμα.

Ψήνουμε το ψωμί στην τοστιέρα ή στο γκριλ και μοιράζουμε επάνω το μείγμα μανιταριών. Σερβίρουμε τις μπρουσκέτες ζεστές.

Συνοδεύουμε με Μια πράσινη σαλάτα.

Συνταγή TINA WEBB

Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Πηγή: gastronomos.gr