

Crostini cu porumb picant

written by Andreea



Nu ca nu mi-ar placea vara, dimpotriva, ba chiar o iubesc! Dar cand afara temperaturile ajung la cote fulminante, la bucatarie ma face sa fug cat mai departe de ea! :)). Cu toate acestea, pentru o gustare rapida parca as aprinde puti in de tot aragazul :). Asa ca de multe ori pregatesc bruschette pe gratar sau crostini. Zilele trecute mi-a venit ideea sa pregatesc aceste gustarele cu porumb picant si o crema de branza racoritoare ca sa mai ia din iuteala ardeiului. Nu am folosit porumb proaspat ca nu aveam ci am folosit porumbul dulce de la SunFood si tare bun a mai fost!

Ingrediente:

1 conserva porumb dulce Sun Food
1 paine ciabatta
2 lingurite ulei de masline
200 g crema de branza
10 fire chives (sau 2 fire ceapa verde)
1/2 lingurita paprika afumata
1/2 lingurita fulgi de ardei iute
sare
piper
microgreens (creson) sau patrunjel



Pentru inceput desfaceti conserva de porumb, scoateti boabele intr-o sita si treceti sita printr-un jet de apa. Scurgeti bine de tot boabele de porumb dupa care puneti-le pe prosoape de hartie absorbanta si zvantati-le bine de tot.



Intr-o tigaie incingeti uleiul de masline. Taiati painea ciabatta in felii groase de 1 cm si puneti-le in tigaie,



prajiti-le la foc mic cateva minute pe fiecare parte. Scoateti feliile de paine pe o farfurie si lasati-le deoparte.



In aceeasi tigaie incingeti o lingurita ulei de masline si puneti porumbul. Sotati cateva minute pana ce capata o culoare placuta.



Adaugati paprika afumata, fulgii de ardei si condimentati cu sare si piper, mai prajiti porumbul pentru 2-3 minute pana ce aromele se imbina. Stingeti focul si lasati tigaia deoparte.



Intr-un castron puneti crema de branza , tocati chives, potriviti de sare si piper



Amestecati totul bine.



Pentru asamblare, luati o felie de paine prajita



Puneti deasupra o lingura de crema de branza aromata si intindeti-o pe toata suprafata feliei



Pe deasupra puneti cate o lingura cu varf din porumbul cel picant



Iar la sfarsit puneti microgreens sau patrunjel.



Repetati operatiunea cu restul feliilor de paine



Chemati-va prietenii si savurati crostini alaturi de ei.



Serviti imediat alaturi de un pahar de vin alb sec.



Sunt delicioase si o sa va indragostiti pe loc de ele!



Enjoy!

