

## 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 ταμανιτάρια 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 μείγμαμανιταριών. Σερβίρουμε τις μπρουσκέτες ζεστές.

Συνοδεύουμε με Μια πράσινη σαλάτα.

*Συνταγή TINA WEBB*

*Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ*

**Πηγή:** [gastronomos.gr](http://gastronomos.gr)