



Grillujemy z Rosé

Panzarella z pieczonych pomidorów, papryki i ananasa

- 8 dojrzałych, obranych ze skórki pomidorów
- 4 długie, słodkie papryki
- 1 dojrzały niewielki ananas
- 2 główki czosnku plus 2 dodatkowe ząbki
- ciabatta
- bazylii świeża garść liści
- kilka gałązek rozmarynu
- grube, tłuste oliwki toskańskie wypestkowane
- 3 łyżki syropu z kwiatów czarnego bzu (lub : syropu z pigwowca, syropu ze zredukowanego soku z cytrusów, syropu z pędów sosny)
- 3 łyżki octu z białego wina
- 4 łyżki soku pomidorowego
- oliwa
- sól, pieprz, cukier
- szczypta cynamonu

2 ząbki czosnku kroimy w cienkie płatki. Pomidory przekrawamy w połowie, obsypujemy cukrem, solą, pieprzem, płatkami czosnku, igiełkami rozmarynu i delikatnie skrapiamy oliwą. Ananasa obieramy, pozbawiamy twardego środka, kroimy w duże kawałki. Oprószamy cukrem i odrobiną cynamonu. Paprykę czyścimy z pestek i polewamy oliwą, czosnek w łupinie przekrawamy w połowie i polewamy oliwą, ciabatte rwiemy na duże grzankowe kawałki i również polewamy oliwą, doprawiając solą, pieprzem. Wszystkie elementy grillujemy. Pomidory tak aby nadal były jędrne i sałatkowe, ananasa i paprykę z dwóch stron do zrumienienia, grzanki na chrupiąco i złoto, czosnek tak długo aż środek bez problemu „wypstrykamy” palcami. Dodatkowo podsmażamy gałązki rozmarynu, będą kapitalnie chrupać. Ukręcamy winegret z 3 łyżek syropu, szczypty soli, pieprzu, octu, soku pomidorowego i 6 łyżek oliwy. Warto to zrobić w niewielkim słoiku, traktując go jak shaker. Do misy wykładamy : grube kawałki grillowanej papryki, pomidora i ananasa. Dorzucamy oliwki, środek ząbków czosnku, grzanki i listki bazylii razem z igiełkami rozmarynu. Solimy, dokręcamy pieprzu i polewamy winegretem. Nie ma na co czekać... bo wino stygnie!