

GAZPACHO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- aglio
- sale
- 1 cipolla
- 1 sedano
- peperoni (250gr)
- 1 cetriolo
- pomodori San Marzano (300gr)
- aceto di vino rosso
- 2 fette di pancarrè

Come si prepara

Scottate per un minuto i pomodori in acqua bollente e metteteli immediatamente sotto il getto d'acqua fredda del lavandino.

Spelate i pomodori e tritateli grossolanamente con la mezzaluna. Tritate anche la cipolla, il cetriolo e mezzo peperone privato dei semi.

Frullate in modo fine tutte le verdure tritate insieme al pane in cassetta, fino a raggiungere la consistenza di una crema abbastanza solida. Se il risultato è troppo liquido, aggiungete un'altra fetta di pane e continuate a frullare.

Diluite la crema con 400 ml di acqua fredda, mescolata con 1 cucchiaino di aceto e 1 di olio d'oliva extravergine e mescolate con forza fino ad ottenere un composto liquido e ben amalgamato.

Mettete il composto in una terrina, copritelo ermeticamente con della pellicola per alimenti e lasciatelo raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.

Tritate il ghiaccio a grana grossa (l'ideale è usare una grattachecca da granita), disponete per ogni commensale una manciata di ghiaccio in una scodella e versatevi sopra 1 mestolo del composto conservato in frigorifero, a cui avrete aggiunto sale e pepe a vostro gradimento.

Decorate ciascuna scodella con una manciata di peperone tagliato a dadini irregolari e servite accompagnato da gambi di sedano al naturale.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Gradimento: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	54 kcal 226 kJ
-------------------	-------------------

Tags

vegetariana, zuppe, new, internazionale, ricette light, minestre, Gazpacho, spagna