



GAZPACHO

Dosi per
6-8

Preparazione
10 minuti

Cottura
2 ore

Procedimento

Tagliare i pomodori in 4.

Togliere i semi dai peperoni.

Pelare aglio e cipolla e tagliarli grossolanamente.

Pelare il cetriolo e tagliarlo grossolanamente.

Bagnare il pane con un pò di acqua.

Frullare pomodori, aglio, cipolla, pepe e cetriolo fino ad ottenere un composto omogeneo.

Passare il liquido con un setaccio fine, pulire il bicchiere del frullatore e rimettervi dentro il composto (dovrebbe esserci all'incirca 1L).

Aggiungere l'aceto, il pane, condire a piacimento e frullare ancora.

Versare lentamente l'olio mentre si frulla fino a quando si sarà ben amalgamato.

Rimuovere il composto dal bicchiere, controllare il condimento e mettere in frigo per 2 ore.

Prezzemolo tritato

Ingredienti

750g pomodori maturi

1 spicchio d'aglio

1/2 cipolla bianca di medie dimensioni

1/2 peperone rosso

1/2 cetriolo di medie dimensioni

30ml aceto di sherry o di vino rosso

175ml di olio d'oliva

1 baguette di farina bianca (fatta 1gg prima, solo la mollica e non le croste, circa 100g)

Sale e pepe q.b.

Olio d'oliva