



GASPACHO TRANSBORDANTE DE SABOR

Pessoas
6-8

Tempo de preparação
10 min

Cozinhar
2 horas

Preparação

Corte os tomates em quartos.

Retire as sementes do pimento.

Descasque e pique grosseiramente o alho e a cebola.

Descasque e corte grosseiramente o pepino.

Ensope o pão num pouco de água.

Junte os tomates, o alho, a cebola, o pimento e o pepino ao jarro, triturando até obter uma consistência suave.

Passe o líquido através de um coador fino, limpe o jarro e coloque o líquido coado no jarro. Deverá ter aproximadamente 1 litro de líquido.

Junte o vinagre, o pão e o tempero e triture novamente.

Acrescente o azeite lentamente enquanto continua a triturar até que fique bem incorporado.

Ingredientes

750 g de tomates em cacho maduros

1 dente de alho

1/2 cebola branca, média

1/2 pimento vermelho

1/2 pepino médio

30 ml de vinagre de xerez ou de vinho tinto

175 ml de azeite de boa qualidade

1 baguete branca (com 1 dia aprox., apenas o miolo e não a cõdea, 100 g aprox.)

Sal e pimenta a gosto

Retire do jarro, verifique o tempero e coloque no frigorífico durante, pelo menos, 2 horas.

Salsa picada

1 fio de azeite