



GASPACHO

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 30 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di pomodori maturi a pezzetti
- 100 g di peperoni rossi (+ 1/2 peperone piccolo tritato per guarnire)
- 50 g di peperoni verdi (+ 1/2 piccolo peperone tritato per guarnire)
- 60 g di cetrioli (+ 1/2 cetriolo piccolo, tritato per guarnire)
- 60 g di cipolla rossa
- 150 g di pangrattato raffermo
- 2 cucchiaini di aceto
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- sale
- pepe
- 2 fette di pane

Chef: Viviana Marrocoli

Niente è più estivo del gazpacho: quando i pomodori sono maturi e la temperatura è torrida, rinfrescatevi con tutti i nutrienti e i benefici di questa zuppa fresca.

Preparazione

Per prima cosa, ammorbidire il pane con circa 1 bicchiere d'acqua e l'aceto.

Lavare tutte le verdure, tritarle grossolanamente e metterle in un frullatore con sale, pepe, olio e aglio.

Frullare fino a ottenere una purea cremosa.

Strizzare il pangrattato.

Aggiungerla al frullatore e frullare nuovamente per tritarla.

Passare il composto al setaccio, premendo per estrarre tutto il liquido!

Mettere il gazpacho in frigorifero per almeno 2 ore.

Tagliare le fette di pane a cubetti e friggerle in una padella con un filo d'olio per 1 minuto per lato per ottenere dei crostini dorati.

Servite il gazpacho freddo di frigorifero con i crostini e un pizzico di pepe e, se volete, una fogliolina di insalata o di basilico per guarnire.

*Enjoy dallo chef **Viviana Marrocoli!***

