

SECONDI PIATTI

# Gazpacho alla moda della Mancica

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

250 g di carne di lepre  
250 g di carne di pollo  
1 pernice rossa disossata  
250 g di carne di coniglio  
1 peperone verde  
1 testa d'aglio  
un rametto di timo  
250 g di conserva di pomodoro  
1 cucchiaio abbondante di paprika dolce  
½ litro di olio  
1 grossa cipolla  
2 piadine  
2 foglie di alloro  
1  
5 litri di acqua  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a pezzetti la lepre, il coniglio, la pernice e il pollo. Soffriggete la carne nell'olio ben caldo e fatela rosolare un poco. Aggiungete quindi la cipolla tritata grossolanamente, l'aglio, il peperone tagliato a pezzi, il timo e le foglie d'alloro. Salate. Quando il tutto sarà rosolato aggiungete la paprika e la conserva di pomodoro. Fate cuocere per 15-20 minuti circa. Unite l'acqua e lasciate cuocere finché la carne sarà tenera. Travasate il composto in una capace casseruola. Mettete sul fuoco. Portate ad ebollizione. Aggiungete le piadine a pezzetti e lasciate addensare.