

ANTIPASTI E SNACK

Gazpacho Andaluso

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



Il **gazpacho andaluso** è una di quelle cose che resta nel cuore dopo una visita alla bellissima Spagna. Colorato, passionale, piccante come lo spirito latino che rappresenta, questo antipasto viene servito rigorosamente freddo, se possibile anzi con qualche cubetto di ghiaccio a renderlo ancora più gelido. La base sono i **peperoni** che insieme al **pane raffermo** costituiscono il segreto di questa ricetta. Gli aromi possono variare a vostro piacere, noi abbiamo scelto la classica **paprika**, il pepe e l'aglio. Il gazpacho che vi presentiamo è un antipasto che va servito nel bicchiere nel più fedele stile spagnolo,

ma può anche trasformarsi in un primo piatto. Tanta voglia di cucina spagnola, ma poca voglia di stare ai fornelli? Questo è il vostro piatto! Semplice e velocissimo: procuratevi delle buone verdure e metterete in tavola un piattino buono e stuzzicante...

INGREDIENTI

CIPOLLE 1

PEPERONI piccolo - 1

CETRIOLI ½

SPICCHIO DI AGLIO 1

POMODORI maturi - 4

SALE 1 cucchiaino da tè

PAPRICA 1 cucchiaino da tè

PANE ammollato nell'acqua e strizzato - 50

gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

tazza da tè

ACETO DI VINO BIANCO ½ tazze da tè

PEPE NERO 1 pizzico

COME ACCOMPAGNAMENTO

PANE a pezzetti -

CIPOLLE tritate -

POMODORI

CETRIOLI

PEPERONI a pezzetti -

PREPARAZIONE

1 Pulite tutte le verdure e tagliatele a pezzettoni.



- 2 Riunite le verdure ed il resto degli ingredienti nel boccale di un mixer e frullate fino ad ottenere una crema omogenea.





- 3 Se la crema risulterà troppo densa diluitela con un poco di acqua; regolate di sale se necessario.

Servite il gazpacho appena realizzato a temperatura ambiente o dopo averlo fatto raffreddare in frigorifero.



- 4 Accompagnate il gazpacho a piacere con crostini di pane e bastoncini di verdure.

CONSIGLIO

NOTE