

ANTIPASTI E SNACK

Gazpacho verde con astice

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + **4 ORE DI RIPOSO**



Quella che vi presentiamo in questa ricetta è una variante molto raffinata ed elegante della ricetta base del **gazpacho**. Facile da fare ma ovviamente di grande impatto, questa versione vi farà fare una straordinaria figura con i vostri ospiti. Il gazpacho è una zuppa che si gusta fredda, nata in Spagna nella regione dell'Andalusia.

L'Andalusia è una splendida regione a sud della Spagna che oltre a vantare i natali del Flamenco, ha dato origine a numerosi piatti fantastici, proprio come questo.

La preparazione di questa zuppa fredda a base di cetriolo, cipolla e peperone prevede numerose aggiunte come in questa ricetta dove si propone una colorazione verde e un tocco di raffinatezza data dall'astice.

Nata come ricetta contadina oggi si è diffusa a macchia d'olio in tutta Europa, diventando un antipasto o un aperitivo molto famoso.

Di certo é una ricetta molto antica, veniva infatti preparata e consumata dai lavoratori agricoli che preparavano questa sorta di cocktail rinfrescante che bevevano poi durante le pause nei giorni più caldi dell'estate. La presenza di cetriolo e peperone infatti rende questa pietanza molto rinfrescante e adatta alle sere d'estate in cui magari si invitano gli amici a cena. Se avete voglia di organizzare una cena in stile spagnolo non perdetevi l'occasione di preparare una [deliziosa tortillas di patate](#).

INGREDIENTI

ASTICE 1
POMODORI VERDI 500 gr
SEDANO 150 gr
PEPERONI VERDI 150 gr
CETRIOLI 150 gr
PANCARRÈ 15 fette
CIPOLLOTTI 50 gr
ACETO DI VINO BIANCO 6 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PREZZEMOLO
PEPE BIANCO

PER IL BRODO

ACQUA 2 l
CAROTE 1
CIPOLLE 1
SEDANO 1 costa
SPICCHIO DI AGLIO 2
VINO BIANCO 1 bicchiere
FINOCCHI ½
ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaio da tavola
TIMO
PREZZEMOLO
ALLORO 1 foglia
PEPE NERO IN GRANI

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del gazpacho, preparate tutti gli ingredienti che vi serviranno e lavate accuratamente le verdure quindi sbucciate il cetriolo.



- 2 Fatto questo tagliate le verdure a pezzettini non troppo piccoli ed aggiungete il pancarrè o del pane raffermo, senza crosta, olio, aceto bianco, salate e pepate.

Mettete il tutto in un contenitore in frigo per almeno 2 ore mescolando ogni tanto.



3 Passate le 2 ore aggiungete prezzemolo tritato e frullate un po' alla volta.



4 Passate in un colino schiacciando bene con un cucchiaio.

Rimettete in frigo per altre 2 ore.





- 5 A questo punto potete concentrarvi sull'astice. Preparate il brodo facendo bollire le verdure mondiate, aggiungete poi il vino bianco e l'aceto.



- 6 Prendete l'astice vivo, facendo attenzione, togliete gli elastici dalle chele, aggiungetelo al brodo e fatelo bollire per 10 minuti, chiudete il fuoco e lasciate raffreddare l'astice nel brodo di cottura.



- 7 Estraete la polpa dalla coda eliminando il filo nero e dalle chele, conservate il carapace e la testa.

Tagliate la polpa a pezzettini.



8 Versate la minestra con i pezzi d'astice e servite freddo.





NOTE

Che vino potrei abbinare a questo piatto?

Vino consigliato: PietralNcatenata di Luigi Muffini del 2004

Potrei utilizzare dei gamberoni al posto dell'astice?

Sì certo puoi usarli tranquillamente.

Quanto tempo posso conservare il gazpacho?

Puoi conservarlo per un paio di giorni al massimo in un contenitore in frigorifero.

Posso congelare il gazpacho?

No, te lo sconsiglio.

Volendolo fare un po' più denso, come una zuppa come posso fare?

Puoi aggiungere ulteriore pane in modo che sia più corposo.