

ANTIPASTI E SNACK

Gazpacho classico

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Spagna

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Un antipasto sfizioso per una cenetta estiva? La ricetta del **gazpacho** classico è una gran bella idea per dissetarsi o rinfrescarsi.

Potete scegliere se passarlo al colino in maniera da ottenere un gazpacho liscio e cremoso oppure lasciarlo un po' più rustico con dei pezzetti di verdura. Farlo non è per nulla difficile, anzi! Fresco e fatto con ingredienti poveri sarà un must di certo delle vostre serate in compagnia. Provate questa ricetta e se amate le ricette a base di cetrioli ve ne proponiamo anche un'altra molto sfiziosa: che ne dite di provare questa insalata con cetrioli e mais? Freschissima anche lei!

INGREDIENTI

PANE bagnato in acqua e strizzato - 50 gr
CIPOLLE 1
PEPERONI piccolo - 1
POMODORI maturi - 4
CETRIOLI ½
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE 1 cucchiaino da tè
PAPRICA 1 cucchiaino da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
tazza da caffè
ACETO DI VINO BIANCO ½ tazze da caffè
PEPE NERO ½ cucchiaini da tè

INGREDIENTI PER ACCOMPAGNAMENTO

CROSTINI DI PANE
CIPOLLE tritate -
POMODORI a pezzetti -
CETRIOLI a pezzetti -
PEPERONI a pezzetti -

Preparazione

- 1 Pestate nel mortaio o passate nel frullatore tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema omogenea.





2 Se la crema risulterà troppo densa diluitela con un poco di acqua.

Passate la crema attraverso un colino fino e lasciatela alcune ore in frigorifero.



3 Al momento di servire preparate dei piattini con pezzetti di pane, cipolle tritate, pomodori, peperoni, cetrioli a pezzetti.

Oppure accompagnate con tartine farcite con uova sode tritate e prosciutto crudo sminuzzato fine.

Note