

PRIMI PIATTI

Gazpacho di pomodoro con burrata

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il gazpacho di pomodoro con burrata è la quintessenza della cucina estiva: una zuppa fredda, profumata e rigenerante che non richiede alcuna cottura. In questa versione, la ricetta tradizionale andalusa viene nobilitata dal cuore filante della burrata, che bilancia perfettamente l'acidità del pomodoro e la nota speziata del peperone. È il piatto ideale per un pranzo leggero, un antipasto raffinato o una cena veloce che punta tutto sulla qualità delle materie prime.

Per rendere il tuo menù estivo ancora più sfizioso, potresti iniziare servendo degli [involtini di melanzane ripieni](#) o proporre come alternativa una classica [tartare di salmone e avocado](#). Se ami i piatti

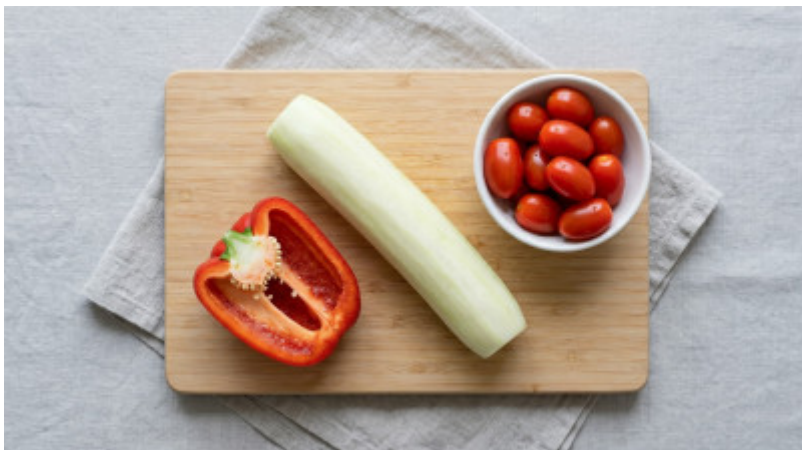
freddi e veloci, non perderti la nostra guida su come fare un gazpacho fragole e pomodoro o lasciati ispirare dalla freschezza di una limonata brasiliana. Preparare il gazpacho di pomodoro con burrata è un gioco da ragazzi: ti basterà un buon frullatore e pochi minuti per ottenere una consistenza setosa, capace di racchiudere tutto il sapore del sole in un solo cucchiaino.

INGREDIENTI PER IL GAZPACHO DI POMODORO CON BURRATA

POMODORI RAMATI 800 gr
CETRIOLI 1
PEPERONE ROSSO ½
CIPOLLA ROSSA ½
SPICCHIO DI AGLIO 1
ACETO DI VINO ROSSO 2 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
BURRATA 200 gr
SALE
PEPE NERO
FOGLIE DI BASILICO

PREPARAZIONE DEL GAZPACHO DI POMODORO CON BURRATA

- 1 Lava accuratamente tutte le verdure, poi spunta e pela il cetriolo e rimuovi i filamenti interni e i semi dal peperone rosso. Taglia a pezzettoni i pomodori, il cetriolo e il peperone, poi inseriscili nel boccale del tuo frullatore insieme alla cipolla rossa e allo spicchio d'aglio privato dell'anima.



2 Unisci al mix l'aceto di vino rosso, l'olio extravergine d'oliva, un pizzico generoso di sale e una macinata di pepe nero. Frulla alla massima velocità per circa due minuti, fino a ottenere una zuppa liscia, densa e completamente omogenea.





- 3** Se la preferisci ancora più vellutata, puoi passarla rapidamente attraverso un colino a maglie strette. Trasferisci il gazpacho in un contenitore e lascia riposare in frigorifero per almeno un'ora, perché va gustato rigorosamente freddissimo. Versa la crema di pomodoro nelle ciotoline individuali, adagia al centro di ognuna un pezzo generoso di burrata sfilacciata a mano e decora con un filo d'olio a crudo e le foglioline di basilico.



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine se ometti il pane nell'impasto o se

utilizzi fette di pane certificato gluten-free.

Versione senza lattosio: utilizza una burrata certificata senza lattosio o sostituisci il formaggio con dei cubetti di avocado maturo per mantenere la stessa cremosità.

Versione light: riduci la quantità di olio extravergine d'oliva e utilizza solo il cuore della burrata (stracciatella) in piccole dosi, aumentando la proporzione di cetrioli per una maggiore freschezza.

L'idea vegetariana/vegana: questa ricetta è già vegetariana. Per la versione vegana, sostituisci la burrata con del tofu vellutato frullato o con una crema di anacardi.

L'idea WOW: guarnisci il piatto con dell'olio al basilico fatto in casa e qualche perla di aceto balsamico: l'effetto cromatico verde e nero sul rosso del gazpacho sarà straordinario.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per ottenere un gazpacho di pomodoro con burrata liscio e vellutato come quello del ristorante, passa il composto attraverso un colino a maglie strette dopo averlo frullato. Questo eliminerà i residui di bucce e semi, rendendo la consistenza impeccabile.

Lo sfizio in più: tosta dei semi di girasole o di zucca in padella e aggiungili come topping finale; la loro nota croccante creerà un contrasto delizioso con la morbidezza della burrata.

L'idea per i bambini: presenta il piatto come una "zuppa magica di pomodoro" e usa la burrata per disegnare delle faccine sorridenti sulla superficie.

Idea antispreco: se aggiungi dei crostini di pane per servire il gazpacho, non buttare la crosta del pane! Tagliala a cubetti, passala in padella con aglio e origano e usala come sfizio croccante!

CONSERVAZIONE

Il gazpacho di pomodoro con burrata si conserva perfettamente in frigorifero per 1-2 giorni all'interno di un contenitore ermetico. Ti consiglio però di aggiungere la burrata fresca solo al momento di servire, per evitare che si sciolga eccessivamente o che alteri il sapore della zuppa durante il riposo.