

ANTIPASTI E SNACK

Gazpacho freddo pomodoro e fragole

LUOGO: **Europa / Spagna**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



L'estate nel piatto ha un colore rosso brillante e un sapore che spiazza piacevolmente le papille gustative. Dimentica i soliti inizi pasto: oggi portiamo in tavola un **gazpacho fragole e pomodoro** che ruberà la scena.

Un contrasto gourmet dove la dolcezza succosa della frutta incontra perfettamente la nota acidula e rinfrescante degli ortaggi. **Niente fornelli accesi**, solo dieci minuti netti per creare una vera magia liquida.

Se apprezzi le classiche zuppe fredde spagnole,

questa variante chic e fruttata del [gazpacho andaluso](#) tradizionale diventerà la tua nuova ossessione estiva.

Il segreto risiede tutto nel **bilanciamento dei sapori a crudo**. La frutta nei piatti salati regala sempre grandi soddisfazioni, un po' come succede con il cremoso [risotto alle fragole](#) o con una croccante [insalata spinacini, fragole e feta](#).

Servilo in eleganti bicchierini o ciotoline ghiacciate. Si candida di diritto a diventare la punta di diamante tra i tuoi [antipasti estivi freschi e sfiziosi](#) da proporre per un aperitivo in terrazza.

E se ami variare le consistenze al cucchiaino per i tuoi menu leggeri, prova ad alternare questa esplosione rossa con una delicata [crema di asparagi](#), ottima da servire anche a temperatura ambiente.

INGREDIENTI PER IL GAZPACHO FREDDO DI FRAGOLE E POMODORO

POMODORI RAMATI maturi - 500 gr

FRAGOLE FRESCHE 250 gr

CETRIOLI 100 gr

PEPERONI ROSSI 50 gr

ACETO DI MELE 1 cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE

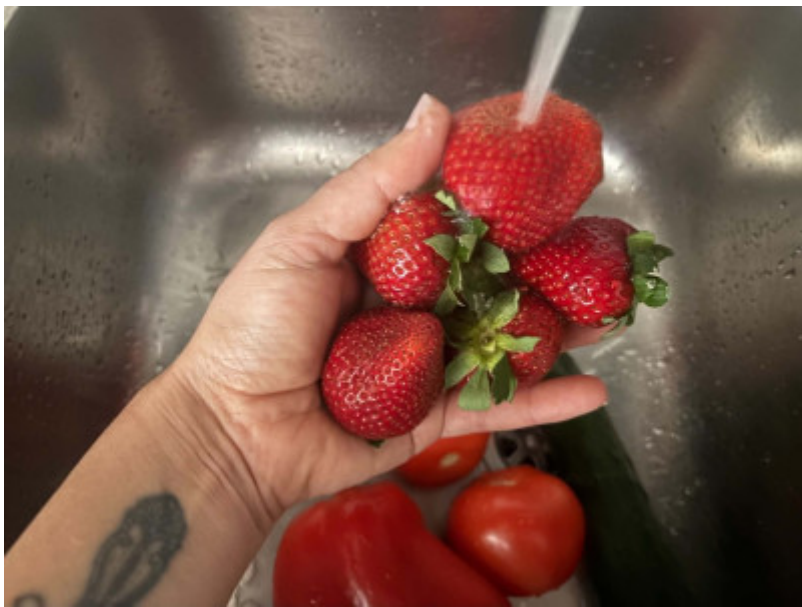
BASILICO FRESCO

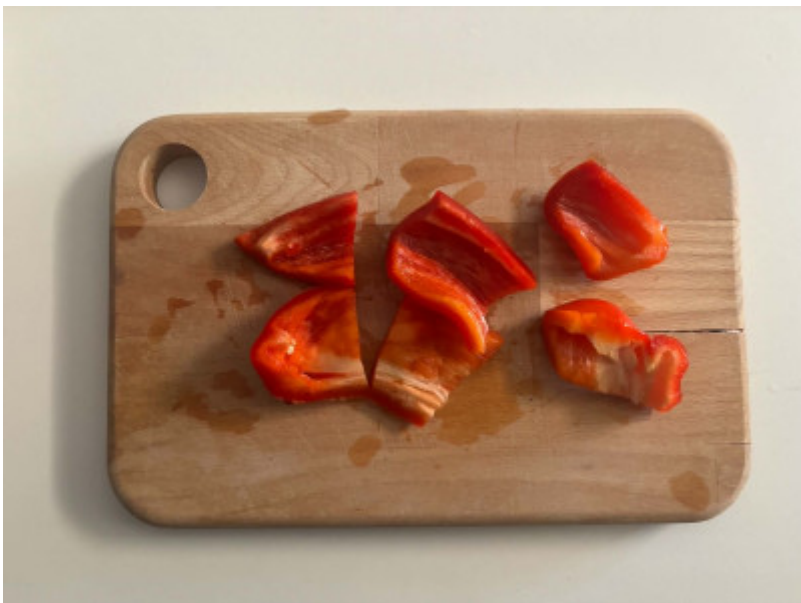
COME FARE IL GAZPACHO FREDDO DI FRAGOLE E POMODORO

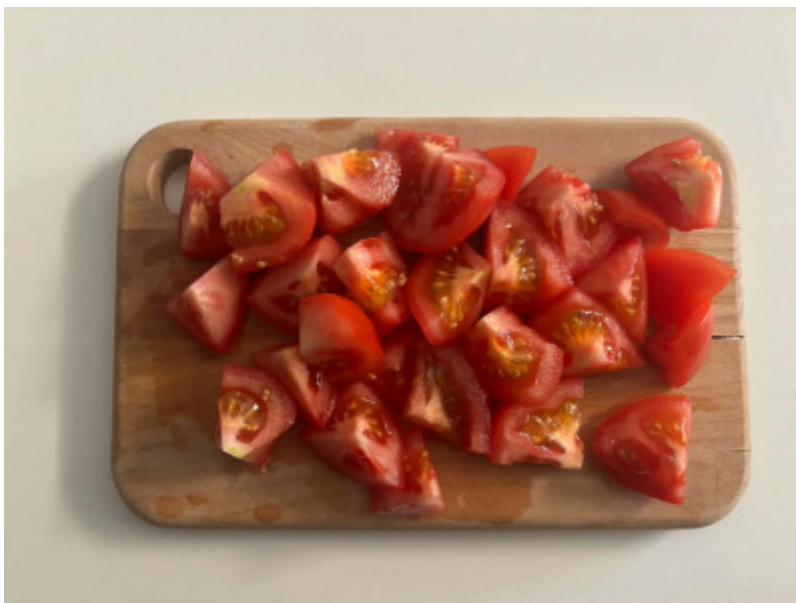
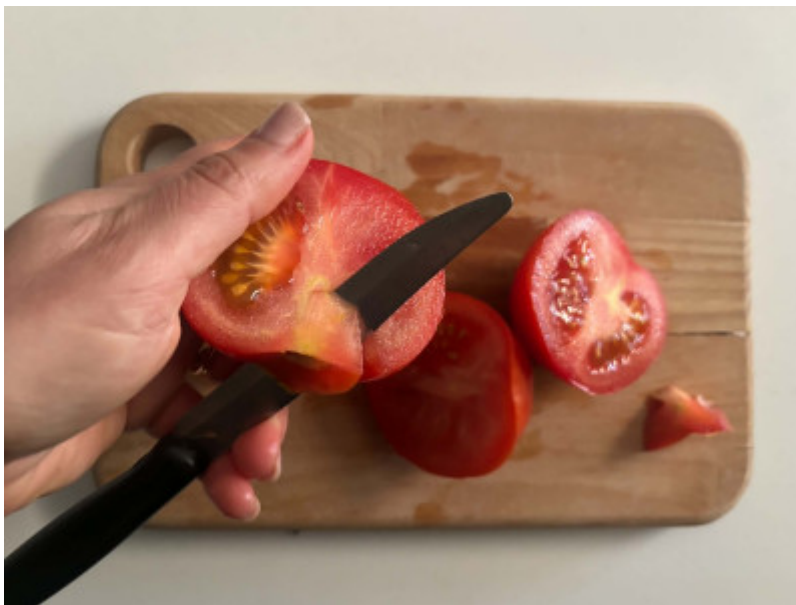
1 Inizia **lavando accuratamente** sotto l'acqua corrente i pomodori, le fragole, il cetriolo e il peperone.

Rimuovi il picciolo verde dalle fragole e i filamenti con i semi interni dal peperone.

Taglia tutto a pezzettoni grossolani.







2 Inserisci i pezzi di frutta e verdura nell'**estrattore di succo**, alternandoli continuamente tra loro.

In questo modo otterrai una **consistenza perfettamente omogenea** e un colore rosso super brillante.

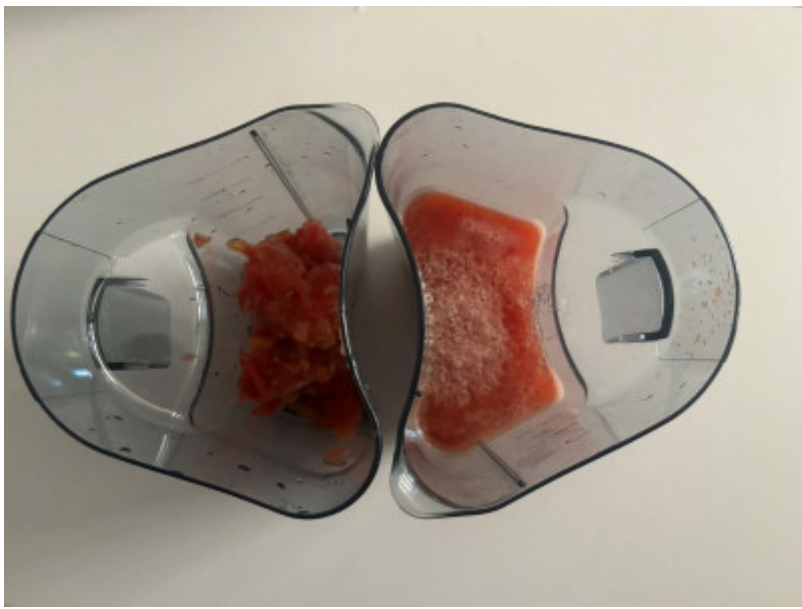




3 Versa il ricavato dell'estrazione in una caraffa. Aggiungi l'**aceto di mele** e i tre cucchiaini di **olio extravergine d'oliva**.

Completa con un pizzico generoso di sale e una **macinata di pepe nero** fresco per esaltare tutti i profumi.





4 Mescola con energia usando un cucchiaio per far amalgamare alla perfezione tutti i

condimenti.

Riponi la caraffa in frigorifero e lascia raffreddare per **almeno 30 minuti**.





5 Riprendi il gazpacho dal frigorifero e dagli un'**ultima mescolata rapida** per ridistribuire perfettamente i condimenti.

Versalo in ciotoline o in **bicchieri monoporzione**. Decora la superficie con le foglioline di basilico fresco e un ultimo **filo d'olio a crudo** prima di servire.



COME CONSERVARE IL GAZPACHO DI POMODORI E FRAGOLE

Puoi conservare il gazpacho fragole e pomodoro in frigorifero per un massimo di **24-48 ore**, preferibilmente all'interno di una caraffa sigillata con pellicola o in un contenitore ermetico ben chiuso.

Dato l'utilizzo della frutta fresca a crudo, ti consiglio di consumarlo entro il giorno successivo: le fragole tendono a fermentare rapidamente, rischiando di alterare il sapore **fresco e bilanciato** del piatto.

Prima di servirlo nuovamente, ricorda di dare sempre un'**ultima mescolata rapida** con un cucchiaino per uniformare la consistenza e ridistribuire l'olio e gli aromi che potrebbero essersi separati.

Si sconsiglia vivamente la **congelazione**. La grande quantità di acqua presente nei pomodori e nelle fragole rovinerebbe irrimediabilmente la texture setosa del gazpacho una volta scongelato.

CONSIGLI DELLO CHEF E VARIANTI

Se non possiedi un estrattore, puoi preparare ugualmente questo piatto. Frulla gli ingredienti in un **frullatore ad alta potenza** e passa il composto attraverso un colino a maglie strette per eliminare bucce e semi.

Per una nota croccante e irresistibile, guarnisci le ciotoline con dei **crostini di pane di segale** dorati in padella con olio extravergine e un pizzico di sale marino.

Vuoi trasformare questo antipasto in un piatto unico super chic? Aggiungi dei **gamberi scottati alla piastra** o una quenelle di **formaggio caprino fresco** direttamente al centro del piatto.

Per una spinta decisamente più audace, sperimenta l'aggiunta di poche gocce di **tabasco** o un pizzico di peperoncino fresco. Il contrasto esalterà incredibilmente la dolcezza naturale delle fragole.

Se ami i profumi balsamici e cerchi una variante ancora più rinfrescante, sostituisci il basilico con qualche fogliolina di **menta piperita fresca** appena spezzettata a mano.