

ANTIPASTI E SNACK

Gazpacho

di: *paneburroezucchero*

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Dire **gazpacho** significa dire Spagna! Il gazpacho è un piatto tipico spagnolo, che consiste in una zuppa fredda a base di ortaggi e verdure crude anche se alcune varianti prevedono l'utilizzo delle verdure cotte.

La Spagna come abbiamo già detto è la sua terra d'origine, in modo più specifico questo piatto ha origine andaluse. L'Andalusia è una regione che si trova nella parte meridionale della Spagna ed è, tra l'altro, anche patria del flamenco.

Il gazpacho si serve come aperitivo o antipasto

soprattutto d'estate perché è molto fresco e per renderlo ancora più rinfrescante, si usa servirlo con cubetti di ghiaccio al suo interno.

La ricetta originale forse non esiste nel senso che ognuno l'ha modificata a proprio piacimento, di certo cetrioli, aglio, cipolla e peperoni la fanno da padrone, ma la base si presta a numerose varianti. Benché oggi sia servito come una sorta di mangia e bevi nei localini alla moda, il gazpacho affonda le sue origini nella tradizione contadina. I contadini e i pastori, infatti, lo portavano a lavoro d'estate perché il cetriolo e il peperone dava loro molta freschezza e lo consumavano durante le pause del lavoro. Assaporarlo con gli amici magari d'estate sarà come fare un piccolo viaggio in quella terra! Vamos! E se volete realizzare una serata a tema, provate anche la nostra [paella](#)!

INGREDIENTI

POMODORI maturi - 6

CETRIOLI 1

CIPOLLE ½

PEPERONI ROSSI 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALSA TABASCO qualche goccia -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il gazpacho come prima cosa dovrete occuparvi di lavare e pulire molto bene tutti gli ingredienti, quindi li taglierete a pezzetti per trasferirli nel frullatore seguendo un ordine preciso.

Partite frullando i pomodori e il cetriolo.



2 Dopo aggiungete la cipolla.



3 Quindi passate al peperone.



- 4 A questo punto potete aggiungere secondo le quantità indicate: l'aglio, il tabasco, un filo di olio, sale e pepe.



- 5 Ora procedete e a frullare molto bene fino ad avere una crema spumosa.

Trasferite in una ciotola con qualche cubetto di ghiaccio che renderà il tutto ancora più piacevole.

Guarnite, se volete, con poca cipolla, qualche fettina di cetriolo e foglie di basilico.



CONSIGLIO