

GAZPACHO D'ANGURIA



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** Extra Press o Filtro setaccio

Ingredienti : 6 persone

- 1/4 di anguria (500 g) - 3 di pomodori ben maturi - sale, pepe - 1/4 di cetriolo - 1 mazzo di menta fresca - 2 cucchiaini di olio di oliva

1. Sbucciare l'anguria e il cetriolo e lavare i pomodori.
2. Passare tutti gli ingredienti con l'Extra Press cominciando dalla menta. Condire con sale, pepe e olio di oliva.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■