

GASPACHOBR BENDER



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 3 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 2 piccole fette di pane - 1 cetriolo - 2 piccoli cipollotti - 8 foglie di basilico fresco - 2 cucchiaini di aceto balsamico - sale e pepe macinato fresco - 4 pomodori ben maturi - 1 peperone rosso - 1 spicchio di aglio - 80 ml olio di oliva - 1 cucchiaino di peperoncino tritato - 12 olive nere (facoltativo)

1. Far ammorbidire il pane in un po' di acqua per 10 minuti circa.
2. Sbollentare i pomodori per poterli sbucciare più facilmente, tagliarli in 4 e spremerli per togliere i semi e il succo.
3. Sbucciare il cetriolo e tagliare in 2 i cipollotti. Togliere il peduncolo e i semi del peperone. Tagliare le verdure a pezzi grossi. Sbucciare e togliere il germe dallo spicchio di aglio. Introdurre tutti gli ingredienti nel blender cominciando dal liquido. Salare, pepare e aggiungere il peperoncino.
4. Frullare per 1 minuto sulla funzione "soups".
5. Aggiustare di sale e di pepe se necessario e lasciar riposare per almeno 3 ore in frigorifero.
6. Servire molto fresco accompagnato con un filo di olio di oliva e le olive.

