

GAZPACHO



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

Ingredienti : 6 persone

- 750 g di pomodori maturi - 1/3 di peperoni rosso - 3 cucchiaini di olio di oliva - sale, pepe - 1/3 di cetriolo - 3/4 di spicchio d'aglio - 2 gocce di limone

1. Lavare le verdure.
2. Togliere la buccia del cetriolo, togliere il peduncolo e i semi del peperone e tagliare i pomodori.
3. Porre tutte le verdure tagliate a pezzi grossi assieme all'aglio nella bacinella dotata della lama acciaio e frullare in continuo.
4. Condire con sale, pepe, limone e olio di oliva. Dare 2/3 impulsi. Mettere in frigo per almeno 3 ore prima di servire.

Consigli del cuoco :

Per un piatto ancora più elaborato, aggiungere alcuni cubetti di verdura al momento di servire. Utilizzare la mini bacinella per la ricetta per 2 persone.

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■