

# GAZPACHO DANGURIA



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** Extra Press

---

**Ingredienti :** 4 BICCHIERI

- 300 g di pomodori ben maturi - ¼ di cetriolo - ¼ di anguria (500 g) - 1 mazzetto di menta fresca - 2 cucchiaini di olio di oliva - Sale e pepe

---

1. Lavare il mazzetto di menta. Sbucciare l'anguria e il cetriolo e lavare i pomodori.
2. Tagliare a pezzi le verdure.
3. Passare tutto nell'Extra Press, cominciando dalla menta, per un aspetto vellutato.
4. Condire con sale e pepe ed olio di oliva.
5. Mettere in frigorifero per almeno 3 ore.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■