

GAZPACHO



Preparazione : 25 min - **Riposo :** 3 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1,5 kg di pomodori - 1 cetriolo (300 g) - ½ peperone rosso (100 g) - ½ peperone verde (100 g) - 2 cipollotti - 1 spicchio d'aglio - 100 ml di olio d'oliva - 2 cucchiaini di aceto balsamico - pane raffermo - peperoncino - sale, pepe

1. Mondare i pomodori ed eliminare i semi e il peduncolo. Tagliare i pomodori in quattro parti. Mettere da parte i due più sodi per la guarnizione. Sbucciare ed eliminare i semi dal cetriolo e tagliarlo a pezzi. Metterne da parte un quarto per la guarnizione. Eliminare i semi dai peperoni, tagliarli a tocchetti e metterne da parte metà per la guarnizione. Sbucciare i cipollotti, tagliarli a metà e metterne da parte metà per la guarnizione. Sbucciare, degerminare* e tagliare grossolanamente lo spicchio d'aglio.

2. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo aggiungendo l'olio d'oliva, l'aceto, sale e pepe e avviare il programma SMOOTHIE. Mettere il gazpacho al fresco per 3-6 ore dopo averlo coperto con pellicola per alimenti.

3. Riprendere i due pomodori, la mezza cipolla, i due mezzi peperoni e il quarto di cetriolo messi da parte per la guarnizione. Tagliare tutte le verdure a dadini di circa 2 cm e salare leggermente.

4. Tagliare a dadini il pane raffermo e farli rosolare in poco olio d'oliva fino a quando saranno dorati e croccanti.

5. Al momento di servire, regolare di sale e pepe ed insaporire il gazpacho aggiungendo un poco di

peperoncino, a seconda dei gusti. Servire il gazpacho in piccole ciotole singole, decorare irrorando con un filo d'olio d'oliva. Decorare ogni ciotola aggiungendo il cetriolo, i peperoni, la cipolla e i crostini tostati.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016