

GAZPACHO



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

Ingredienti : 4 persone

- 600 g di pomodori ben maturi - ¼ cetriolo - ¼ di peperone rosso - ½ spicchio d'aglio - 2 cucchiaini di olio di oliva - sale, pepe

1. Lavare le verdure. Sbucciare il cetriolo e togliere il peduncolo del peperone.
2. Tagliare a pezzi le verdure. Spelare l'aglio.
3. Passare tutto nell'Extra Press per un aspetto vellutato (o con il Filtro setaccio per un risultato più liquido).
4. Condire con sale e pepe ed olio di oliva.
5. Mettere in frigorifero per almeno 3 ore.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■