

GAZPACHO



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

Ingredienti : 6 persone

- 750 g di pomodori maturi - 1/3 di peperoni rosso - 3 cucchiai 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 ■