



GAZPACHO

ESISTONO CENTINAIA DI MIGLIAIA DI RICETTE DI QUESTO PIATTO TRADIZIONALE SPAGNOLO, IL GAZPACHO.

AMO MOLTO LA RICETTA DELLA MIA AMICA ANITA DI MADRID.

PREPARAZIONE:

- TAGLIARE I POMODORI, I PEPERONI, IL CETRIOLO E L'AGLIO.
- SI PUÒ USARE UNA LATTA GRANDE DI PELATI, SE SI DESIDERA.
- COLLOCARE IL TUTTO IN UN FRULLATORE E FRULLARE ALLA MASSIMA VELOCITÀ PER ALMENO 10 MINUTI.
- SERVIRE CON PEPERONI ROSSI, CETRIOLI E POMODORI TAGLIATI A STRISCE SOTTILI.
- AGGIUNGERE UN FILO D'OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA.

BUON APPETITO!

INGREDIENTI

GAZPACHO
PER 6 PERSONE

- 1 KG DI POMODORI MATURI PELATI (O 1 LATTA GRANDE DI PELATI)
- ½ PEPERONE ROSSO
- 1 PEPERONE VERDE
- 1 CETRIOLO
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- 3 CUCCHIAI DI OLIO D'OLIVA VERGINE
- 1 CUCCHIAIO DI ACETO DOLCE DI SHERRY
- UN PIZZICO DI SALE

