GAZPACHO

Ingredienti:

600 gr. di pomodoriPomodori600 gr. peperoniPeperoni2 pz2 cipolleCipolle2 pz1 spicchio d'aglioAglio1 pz2 cetrioli piccoliCetrioli2 pz1 limoneLimone1 pz1 ciuffo di prezzemoloPrezzemolo1 q.b.Olio d'oliva extravergine q.b.Olio d'oliva q.b.Sale q.b.Sale q.b.Pepe q.b.Pepe q.b.

Il gazpacho è uno dei capisaldi della cucina spagnola. D'origine andalusa, è apprezzato in tutta la penisola, con alcune varianti. Si tratta di una zuppa fredda, dissetante e ricostituente. È perfetta in estate, quando potrete trovare con facilità tutti gli ingredienti freschi e di stagione.

Preparazione:
Mettete in un recipiente l'aglio e le cipolle tritate finemente. Aggiungete i peperoni tritati, i cetrioli a fettine, i pomodori sbucciati, un po' di succo di limone, sale, pepe, il prezzemolo tritato e mezzo bicchiere d'olio. Passate tutto al mixer e tenete in frigo fino al momento di servire.

Idee e varianti:
Molte persone, in Spagna, evitano l'uso del cetriolo nel gazpacho. Diverse versioni di questo piatto suggeriscono d'incorporare un po' di pane secco bagnato nel mixer, per ottenere una consistenza meno liquida