

GAZPACHO 4

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di pane casereccio,
- 1 peperone,
- 800 g di pomodori ramati,
- 5 cl di aceto di vino,
- 8 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 uovo sodo,
- 1 cetriolo,
- 1 costa di sedano,
- sale.

Ammollare il pane nell'acqua per 30 minuti.

Strizzarlo e metterlo nel frullatore con i pomodori spellati e il peperone a pezzi.

Frullare.

Aggiungere olio, aceto e sale e frullare di nuovo.

Versare il composto in una zuppiera e tenere in frigo almeno 2 ore.

Tritare l'uovo sodo, sbucciare il cetriolo e affettarlo molto sottilmente, tagliare a rondelle il sedano, levare dal frigo la zuppiera, cospargere il gazpacho con questi ultimi ingredienti e servire ben freddo.