
GAZPACHO ANDALUSO CON CUMINO

Ingredienti:

- 1 peperone verde,
- 2 hg di pomodori,
- 1 cetriolo medio,
- 1 hg di mollica di pane bianco grattugiata,
- 1/4 cucchiaino di cumino,
- dragoncello,
- 1 spicchio d'aglio,
- 3 cucchiaini di aceto,
- 2 cucchiaini di maionese,
- 3/4 l d'acqua gelata,
- sale,
- pepe.

Lavare e tagliare a pezzetti peperone, pomodori, cetriolo (non pelato) e mettere in una ciotola con la mollica di pane. Aggiungere il dragoncello. Tenere in frigo per 1 o 2 ore. Pestare nel mortaio il cumino e l'aglio, versare l'aceto e incorporare la maionese. Mettere nel frullatore, aggiungere le verdure, salare, pepare e unire l'acqua fredda. Frullare il tutto per 10 secondi.