

Gazpacho

Tempo di preparazione: 10 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Acciughe del Cantabrico sott'olio: 4
- Acqua: 50 ml
- Carota, sedano e ravanello: q.b. per decorare
- Cetriolo: 25 gr
- Cipolla: 20 gr
- Olio extravergine: q.b.
- Origano: q.b.
- Peperone: 50 gr
- Sale: q.b.
- Uova: 1

Preparazione

Il **gazpacho** è un piatto freddo estivo di origine Spagnola. Ecco come prepararlo:

1. Fare rassodare l'uovo in acqua bollente per circa 8 minuti.
2. Sbucciare il cetriolo e la cipolla; mondare il peperone eliminando i semi e i filamenti bianchi.
3. Tagliare le verdure, metterle in un frullatore a immersione, aggiungere sale, pepe, un filo d'olio, **Passata Classica**, l'acqua e frullare per circa 1 minuto.
4. Tagliare il ravanello a rondelle, ricavare qualche bastoncino dal sedano e dal peperone.
5. Sgusciare l'uovo, tagliarlo a metà.
6. Versare il frullato di pomodoro nei piatti individuali, disporvi metà uovo, le verdure a bastoncini e a rondelle, completare il gazpacho con le acciughe e le foglioline di origano.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr

