Pomì
O Così. O Pomì.

Gazpacho



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aceto di vino bianco: 90 ml
- Aglio: 1 spicchio
- Cetrioli: 1 da 250 g
- Cipolle rosse: 100 g
- Olio di oliva extravergine: 100 ml
- Pane mollica rafferma: 150 g
- Peperone rosso: 1 da 250 g
- Peperone verde: 1 da 200 g
- Sale e pepe: qb

Preparazione

Tagliate la crosta dal pane, ponete la mollica in una ciotola, versateci l'aceto e l'acqua e lasciate marinare fino a quando la mollica non avrà assorbito gran parte dei liquidi.
A questo punto scolatela con un colino e mettetela da parte.

Sbucciate il cetriolo e tagliatelo a rondelle. Tagliate i peperoni, eliminate l'interno con i semi e tagliateli a listarelle. Infine sbucciate la cipolla rossa e lo spicchio d'aglio, mondateli e affettateli. Versate le verdure e la **passata di pomodoro biologica Pomì** nel mixer, aggiungete l'olio extravergine, aggiustando di sale e pepe, e create un composto omogeneo e liscio.

Trasferite il composto in una ciotola setacciandolo. Riportate il composto setacciato nel mixer e aggiungete la mollica del pane preparata in precedenza e aggiustate di sapore.
Fate riposare il gazpacho in frigo per qualche ora.

Per accompagnamento preparate un pinzimonio di cetrioli, carote, peperoni e dei crostini di pane.
Servite con qualche spicchio di lime tagliato e un filo di olio crudo.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 750 ml

