

## Gazpacho



**Tempo di preparazione:** 30 min.

**Difficoltà:** Media

### Ingredienti (4 persone)

#### • Ingredienti

- Passata di pomodoro biologica 500g 750 ml
- 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

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## 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 Pomi** 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.