Gazpacho di barbabietola



Tempo di preparazione: 120 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aceto di vino bianco: 30 ml
- Acqua fredda: q.b.
- Aglio: 1 spicchio
- Barbabietola: 200 gr
- Cetrioli: 200 gr
- Cipolla: 50 gr
- Olio di oliva: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Il sapore classico del pomodoro si unisce alle note terrose della barbabietola rossa, in una rivisitazione del piatto tipico della tradizione spagnola: il **gazpacho di barbabietole**. Da servire fresca come primo piatto, antipasto o finger food, questa ricetta è un vero assaggio d'estate.

- Cuocere le barbabietole in acqua con sale portandole a bollore per 40 minuti. Scolare e lasciar raffreddare.
- Pelare e tagliare grossolanamente il cetriolo, la cipolla e l'aglio. Aggiungere la ***passata Classica Pomì***.
- Porre tutti gli ingredienti in uno sbatittore elettrico, aggiungere 100ml di acqua fredda e frullare il tutto.
- Estrarre il composto e aggiungere olio, sale e aceto. Aggiungere se necessario dell'acqua, in caso il gazpacho necessiti di maggiore liquidità.
- Lasciare riposare un'ora in frigorífero e servire freddo con crostini di pane tostati (a piacere).

For this recipe we used:

Passata Classica 1000 gr

