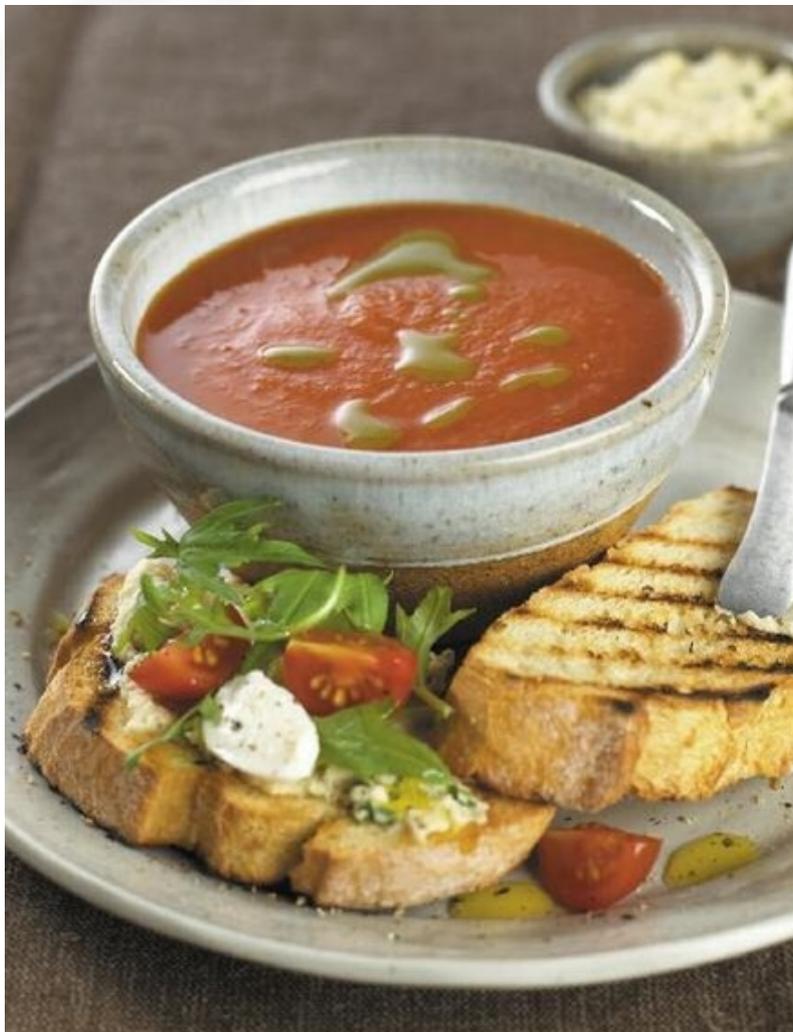


## Gazpacho



**Tempo preparazione:**  
15 minuti

**Tempo di cottura:**  
0 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

450 g di pomodori maturi  
2 spicchi d'aglio, sbucciati  
2 ciuffi di prezzemolo o basilico fresco  
15 ml di passata di pomodoro  
¼ di cetriolo, pelato e a pezzetti  
300 ml di succo di pomodoro  
2 cipollotti freschi, finemente tritati  
1 peperone verde non molto grosso,  
privato dei semi e tagliato molto  
finemente  
5 cm di cetriolo, tagliato molto



finemente  
15 ml di succo di limone  
30 ml di olio di oliva  
sale e pepe nero macinato al momento  
cubetti di ghiaccio e crostini per servire,  
facoltativi

### **Istruzioni per la preparazione**

1. Tuffa i pomodori in acqua bollente per 15 secondi; togliili utilizzando un mestolo forato, lasciali intiepidire, quindi sbucciali e tagliali grossolanamente.
2. Inserisci i pomodori nel Frullatore o nel recipiente del Food Processor, insieme ad aglio, prezzemolo o basilico, alla passata di pomodoro e al cetriolo. Frulla fino ad ottenere un composto omogeneo. Filtra usando un setaccio di nylon e avendo cura di schiacciare bene con un cucchiaio.
3. Incorpora i cipollotti, il peperone verde e le fettine di cetriolo, mescolando bene ed aggiungendo infine succo di limone e olio di oliva. Insaporisci con sale e pepe macinato al momento. Lascia raffreddare in frigorifero per 2 ore.
4. Prima di servire, assaggia ed eventualmente regola di sale e pepe, perché il freddo attenua i sapori. Servi in ciotole fredde, in cui aggiungerai uno o due cubetti di ghiaccio e, a piacere, accompagna con crostini di pane.