



Elvea, festa all'italiana

Gazpacho



ingredienten voor 4 Persone

500 ml di	ELVEA Passata naturale
1	ajunen
2 spicchi di	aglio
0,50	cetriolo
0,50	peperone rosso
1 gambo	sedano
2,50 cucchiai da tavola di	aceto di vino bianco
1 cucchiai da tavola di	olio d'oliva
	peperoni rossi
	sale

Preparazione

- Pulisci il cetriolo e toglì il più possibile i filamenti del sedano. Taglia a tocchi il cetriolo e il peperone, taglia il sedano in archetti e sminuzza la cipolla.
- Metti in un frullatore tutte le verdure e la passata. Assaggia e aggiusta il sapore con aceto, pepe e sale. Il gazpacho deve essere un poco spesso, ma lasciarsi bere bene. Eventualmente assottiglia la minestra con un poco d'acqua gelata o aggiungi nei bicchierini qualche cubetto di ghiaccio.
- Versa sul gazpacho qualche goccia d'olio d'oliva e completa con una guarnizione a scelta: fettine di cipolla rossa, dadini di peperone giallo, crostini...

