



THERME MERAN
TERME MERANO

GAZPACHO ESTIVA ALLA STEFANO

Un gazpacho rinfresca meravigliosamente nei caldi giorni d'estate: questa minestra fredda toglie la sete e la fame al tempo stesso e per di più ha pochissime calorie.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

2 cipolle bianche
3 spicchi d'aglio
1 peperone verde medio
1 peperone rosso medio
circa ¼ l aceto da cetrioli aromatizzati
3 bicchieri di salsa di pomodoro (ognuno da 680 gr.)
sale
pepe
paprica dolce

PREPARAZIONE:

Tritare finemente nel mixer cipolla, aglio e peperoni assieme all'aceto da cetrioli aromatizzati. Aggiungere quindi la salsa di pomodoro e insaporire con sale, pepe, un poco di paprica dolce ed una presa di zucchero. Aggiungere mescolando un poco d'olio d'oliva. Se è il caso, completare il tutto con dell'aceto ed un paio di spruzzi di salsa Worchester. Il gazpacho dev'essere denso ma non troppo, eventualmente aggiungere un poco d'acqua. Mettere quindi in frigorifero e gustarlo ben freddo.

Subito prima di servire il gazpacho si possono aggiungere del pane bianco fresco a quadretti, una concassé di pomodoro, dadini di peperone rosso o giallo o pezzettini di cetriolo da insalata.

Buon appetito!

@ Stefano Cecco