
Gazpacho

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Una ricetta estiva dalla regione spagnola dell'Andalusia

Il gazpacho è una tipica ricetta spagnola, in particolare della regione dell'Andalusia, per un gustoso aperitivo estivo o una pausa rinfrescante. In origine, i contadini che lavoravano nei campi assolati erano soliti portare questa sorta di **minestrone freddo**, proprio per rinfrescarsi nella calura.

Ingredienti per quattro persone 1 kg di pomodorini ramati maturi 600 g di peperoni rossi 280 g di cetrioli 100 g di mollica di pane raffermo 32 g di olio extra vergine di oliva 6 g di aceto di vino 1 l di acqua sale q. b. pepe q. b. **Tempo di preparazione** Mezz'ora (più il tempo di raffreddamento)

Mettere la mollica di pane a bagno nell'acqua. Frullare i pomodorini, i peperoni e il cetriolo.

Amalgamare e dare densità al composto con la mollica di pane strizzata. Quando il composto risulta omogeneo, aggiungere l'aceto di vino e l'olio extra vergine di oliva. Passare tutto con un colino e strizzare finché rimangano solo i semi del cetriolo e le bucce dei pomodorini. Salare, pepare e raffreddare in frigorifero. Al momento di servire, disporre il composto in bicchieri o ciotoline e decorare, anche in base ai propri gusti, con un filo di olio extra vergine di oliva, dei crostini, una foglia di basilico e del pepe macinato. Alcuni aggiungono al composto da frullare anche peperoni verdi, cipolle e aglio. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*