GAZPACHO ANDALUSO

Ingredienti per 6-8 persone:

- 1 peperone rosso o giallo,
- 6 cipollotti di dimensioni medio-grandi,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 4 spicchi d'aglio,
- 400-500 g di pomodori pelati,
- 1 scatola di Crema di pomodoro (o un'altra scatola di pelati),
- 4 cucchiaini di aceto rosso,
- 300 cc di olio d'oliva,
- 6 cucchiaini di sale,
- pepe a piacere,
- 1 cetriolo opzionale,
- cubetti di pan carré tostato leggermente,
- pomodori,
- cipollotti,
- sedano.

Preparare in terrine cubetti di pan carré, di pomodoro e di cipollotti (a chi piace, anche di sedano).

Il Gazpacho è un tipico piatto andaluso che si cucina e si mangia freddo, molto appetitoso e assai indicato in estate.

Tutti gli ingredienti indicati debbono essere introdotti, uno alla volta, nel frullatore.

Poiché la capacità del medesimo è normalmente di 1 litro e mezzo, le dosi indicate riempirebbero due frullatori, dividete le dosi per due e fate due frullate uguali.

Tagliate il peperone a listerelle, i cipollotti a pezzi e frullate bene e a lungo.

Versate il Gazpacho in una capace zuppiera e lasciatelo riposare in frigo per almeno 3 ore.

Disponete in tavola i piatti da zuppa che avrete fatto raffreddare in freezer, e mettete in ogni piatto due o tre cubi di ghiaccio, sui quali verserete il Gazpacho.

Ogni commensale aggiungerà a piacere i cubetti di pane, pomodoro e cipollotto, mescolando il tutto.