GAZPACHO DI SIVIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 spicchi d'aglio,
- 1 cucchiaino di sale,
- 1/2 cucchiaino di pepe,
- polpa di 2 pomodori pestata,
- 1 cipolla,
- 1 peperone rosso,
- 1 cetriolo,
- 2 cucchiai di briciole di pane bianco fresco,
- 4 cucchiai d'olio d'oliva.

Porre in una bacinella l'aglio pestato, il sale e il pepe, la polpa pestata dei pomodori.
Aggiungere la cipolla affettata molto sottile, il peperone rosso, privato dei semi, il cetriolo pelato e tritato finemente, le briciole di pane e l'olio d'oliva.
Rimescolare bene il tutto e aggiungere 3 tazze d'acqua fredda.
Far ghiacciare in frigorifero e servire.