GAZPACHO ROSSO

Ingredienti:

- 7 hg di pomodori,
- 1/2 cetriolo,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 peperone rosso,
- 1/2 l d'acqua,
- 2 cucchiai d'olio,
- 1 cucchiaio d'aceto rosso,
- 5-6 cubetti di ghiaccio,
- sale,
- pepe.

Pelare e togliere i semi a pomodori e cetriolo.
Pulire la cipolla, l'aglio e il peperone.
Tagliare il tutto a pezzetti e mettere in una zuppiera a macerare con acqua, olio e aceto per 3 ore in frigo.
Poco prima di servire aggiungere i cubetti di ghiaccio, sale e pepe.
Accompagnare con pane secco a dadini.