GAZPACHO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 6 pomodori maturi,
- 2 cipolle,
- 2 peperoni verdi,
- 2 cetrioli,
- 1 cucchiaio di peperoncino in polvere,
- 1 spicchio di aglio,
- 70 g di pane secco,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 bicchiere di aceto di vino,
- 1 cucchiaio di sale.

Se avete tempo pelate i pomodori (immergendoli 20 secondi in acqua a ebollizione) : è meglio ma non è strettamente necessario.

Ammollate il pane in acqua e strizzatelo.

Riunite tutti gli ingredienti puliti e tagliati a pezzi nell'insalatiera, aggiungeteci 200 g di d'acqua e frullate con il frullatore, cominciando dal fondo dove ci sarà liquido sufficiente.

Cercate per il momento di non aggiungere altra acqua.

Dovrete avere una sorta di crema più 'liscia' possibile, senza grumi nè pezzetti riconoscibili ad occhio nudo.

Frullate in due o tre riprese per non far surriscaldare il frullatore.

Valutate se è il caso di aggiungere ora un po' d'acqua (dovrebbero andarcene circa 3 bicchieri, il tutto deve essere ben liquido): dipende dagli ingredienti, ma è più facile aggiungerlo alla fine che cercarlo di toglierne.

Coprite e mettete in frigo per almeno un'ora.

Al momento di servire potete aggiungere un blocco di ghiaccio (ottenuto mettendo a congelare una vaschetta di quelle metalliche senza il divisorio interno in plastica) nell'insalatiera.