

GAZPACHO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cetrioli,
- 2 cipolle,
- gallette (o crostini),
- ghiaccio,
- 20 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- pepe,
- 2 peperoni verdi,
- 2 pomodori,
- sale.

Fai a pezzetti i pomodori freschi, i peperoni verdi arrostiti, le cipolle, lo spicchio d'aglio ed i cetrioli. Metti tutto in una grande zuppiera, condisci con circa 20 cl d'olio, 2 cucchiaini d'aceto, sale e pepe. Aggiungi un po' di ghiaccio piallato e lascia fondere. A ghiaccio fuso metti nella zuppiera la galletta frantumata, bagna con acqua, mescola e servi. Nella provincia di Siviglia si aggiungono anche delle uova affogate. Puoi anche tritare parte o tutte le verdure, secondo i gusti.