

GAZPACHO CATALANO

Ingredienti per 4 persone:

- 5 pomodori rossi medio-piccoli,
- 1 peperone grande,
- 1/2 carosello,
- 1/2 limone (succo),
- 4 spruzzatine di salsa Worcester,
- 2 spruzzatine di aceto di vino,
- 1 cipolla,
- 3 spicchi di aglio,
- 6 foglie di basilico,
- 200 g di panna da cucina,
- poca acqua (1/3 di bicchiere).

Preparare lavando bene pomodori e peperone.

Mettere tutti gli ingredienti in un mixer e tritare fino ad ottenere una salsa ben liquida con frammenti molto piccoli.

A questo punto passare 15 minuti in freezer e poi servire in un bicchiere accompagnando con pane.

Va bene piuttosto secco, abbrustolito oppure anche del pane a cassetta.

L'aglio va dosato in base al gusto personale ma è il sapore guida dell'intruglio.

Va servito ghiacciato! Non si conserva per più di un giorno e va tenuto in frigo.