GAZPACHO DI SEGOVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 spicchi d'aglio,
- 1 cucchiaino di pepe,
- 1 cucchiaino di sale,
- 1/2 cucchiaino di cumino in polvere,
- 2 cucchiai di basilico tritato,
- 4 cucchiai d'olio d'oliva,
- 2 cucchiai di briciole di pane bianco fresco,
- 1 cipolla tritata,
- 2 cetrioli,
- 1 peperone rosso,
- polpa di 4 pomodori ben maturi.

Unire in una bacinella l'aglio pestato, il pepe, il sale, il cumino, il basilico, mescolare bene e unire l'olio d'oliva.
Aggiungere le briciole di pane, la cipolla tritata finemente, i cetrioli pelati e tritati, il peperone rosso, dolce, pelato e privato dei semi.
Allungare il tutto con 4 tazze di acqua gelata e la polpa dei pomodori.
Mescolare bene e servire ghiacciato.