



RICETTA: GATZPACHO



Portata: Primi piatti
Olio Bertolli: Fragante
Difficoltà: Media
Tempo di preparazione: 720 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 1,5 kg di pomodori maturi
- 2 peperoni verdi
- 1 peperone rosso
- 1 cetriolo
- 6 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 1 cipolla
- 150 ml di succo di pomodoro
- 2 uova sode
- 2 spicchi d'aglio
- 5 fette di pane secco senza crosta
- 4 cucchiaini di aceto di vino bianco
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Fragante

Preparazione:



Pela i pomodori (1), tagliali in quarti e toglì il cuore e i semi conservandone il succo (2). Trita uno dei peperoni verdi nel un mixer per pochi secondi (3).



Aggiungi nel mixer i pomodori con il succo, 2 spicchi d'aglio a fettine, 2 fette di pane, 4 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE (4) e l'aceto. Lavora il tutto, trasferisci il composto in una zuppiera e aggiungi il succo di pomodoro (5) mescolando bene. Condisci a piacere con sale e pepe (6), quindi copri con un foglio di pellicola trasparente e fai raffreddare per almeno 12 ore.



Scalda 2 cucchiai d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE in una padella antiaderente, taglia il rimanente pane a cubetti (7) e friggili per circa 5 minuti, finché non saranno dorati e croccanti (8). Scolali bene su carta assorbente da cucina e tienili da parte per servire la zuppa. Sguscia e sbriciola le uova (9).



Monda le verdure, pela e affetta il cetriolo (10), trita la cipolla, taglia a cubetti il peperone verde rimasto e quello rosso. Versa uova e verdure nella zuppa (11). Diluisci il composto con 300 ml d'acqua ghiacciata (12) e servi subito con i crostini dorati.