

## Gazpacho, al frullatore



Sicuramente la ricetta originale di questo piatto non prevedeva il frullatore... le diverse verdure venivano tritate finissime e poi mescolate coi pomodori, l'olio, l'aceto e le spezie. E i contadini che si portavano il gazpacho al lavoro nei campi non usavano un frigorifero per raffreddarlo ma un semplice orcio di creta, che fra l'altro funziona alla perfezione: provare per credere!

Però, oggi in casa, il frullatore può essere veramente di grande aiuto. Il mio gazpacho, io lo preparo così: a me piace e i miei vicini, se sanno che l'ho preparato, passano sempre a vedere se ne siano avanzate un paio di porzioni!

Ingredienti:

### **Gazpacho:**

|   |         |       |
|---|---------|-------|
| pomodori da salsa passati                   | gr      | 500   |
| cipolla rossa                               | gr      | 100   |
| cetriolo, spellato, senza semi              | pz      | 1     |
| aglio                                       | spicchi | 2     |
| peperone                                    | pz      | 1     |
| <u><a href="#">mollica pane bagnata</a></u> |         |       |
| aceto                                       | CT      | 1 o 2 |
| olio EVO                                    | cc      | 50    |
| paprika dolce (facoltativa)                 |         | QB    |
| sale e pepe                                 |         |       |
| peperoncino (facoltativo)                   |         |       |
| finocchiella (facoltativa)                  |         |       |

### **Decorazione:**

dadolini pane crostini  
dadolini verdure  
uovo sodo

Preparazione:

Sbollentare e spellare i pomodori, sbucciare, tagliare in quarti e privare dei semi il cetriolo, pulire e tagliare a pezzettoni il resto della verdura.

Mettere nel frullatore le verdure esclusi aglio e pomodori e frullare con una piccola quantità d'olio e d'aceto. Appena ben frullato e omogeneo aggiungere l'aglio a pezzetti, i pomodori, frullare ancora e aggiungere sale, pepe, paprika dolce e mollica di pane appena bagnata, assaggiare e aggiustare di sale, olio e aceto secondo il gusto.

Tenere in frigo (qui ho messo il bicchierone del frullatore direttamente nel frigo a pozzetto per le bevande...) un paio d'ore...

... e poi servire mettendo in tavola delle ciotoline con crostini di pane saltati con olio e altre con dadolini di peperoni, cetriolo, uovo sodo e quant'altro possa far piacere!

Per esempio io avevo dei fagiolini solo bolliti e non ancora conditi e ne ho pure messi un po', fatti a tocchettini!

Si tratta di una preparazione abbastanza piccante e dal sapore pungente per la presenza di spezie, aceto e cipolle rosse. Ma passato il primo momento, quando fa veramente caldo, è molto rinfrescante e rigenerante per il corpo!

SUGGERIMENTI:

- **Cetriolo:** se per qualcuno il cetriolo fosse poco digeribile, lo si può *addolcire* tenendo i quarti privati dei semi con del sale per una trentina di minuti. Sciacquare poi bene e utilizzare con gli altri ingredienti.
- **Mollica di pane:** volendo si può usare, al posto della mollica di pane, anche del pangrattato o direttamente del pane raffermo ammollato in acqua e strizzato bene; io in casa ho sempre una scorta di pane raffermo da usare per preparare i canederli, il pangrattato e qualunque altro piatto in cui serva pane vecchio ammollato in acqua o latte!
- **Pomodori:** se proprio non si avessero sotto mano dei bei pomodori da salsa, si può rimediare, piuttosto che fare a meno del gazpacho, con dei bei pelati o della passata...
- **Acqua ghiacciata:** se al momento di andare in tavola il gazpacho risultasse troppo denso allungarlo con acqua ghiacciata ed eventualmente un po' d'aceto.
- **Verdure:** preparando le verdure, tenerne da parte, per ognuna, un pezzetto per la preparazione dei dadolini di guarnitura.