

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>mollica pane bagnata</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.