

Gazpacho all'olio di nocciola



Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

Lava i pomodori, il peperone e il cetriolo. Unisci l'aceto a 1/2 bicchiere d'acqua e usa il composto per ammolare il pane privato della crosta. Mentre il pane si inzuppa, metti nel mixer il peperone, i pomodori, il cipollotto e il cetriolo tutto tagliato a pezzi, l'olio, il tabasco, la salsa Worchester, lo zucchero, un pizzico di sale, pepe e alla fine il pane strizzato. Frulla fino ad ottenere una crema densa, che poi passerai al colino per ottenere una salsa liscia. Servi questa versione leggera del gazpacho con rondelle di sedano tagliate finissime e l'olio di nocciola, decorando a piacere con listarelle del peperone rimasto.

Ingredienti per 4 persone

- **Per il gazpacho:**
- 3 pomodori
- 1 peperone rosso
- 1/2 cipollotto
- 1 costa di sedano

- 1 cetriolo
- 1 goccia di tabasco
- 50 g di pane
- 1 cucchiaio di olio EV
- 2 cucchiaini di olio di nocciola
- 2 cucchiaini di zucchero
- 3 gocce di salsa Worchester
- 2 cucchiaini di aceto bianco
- sale e pepe