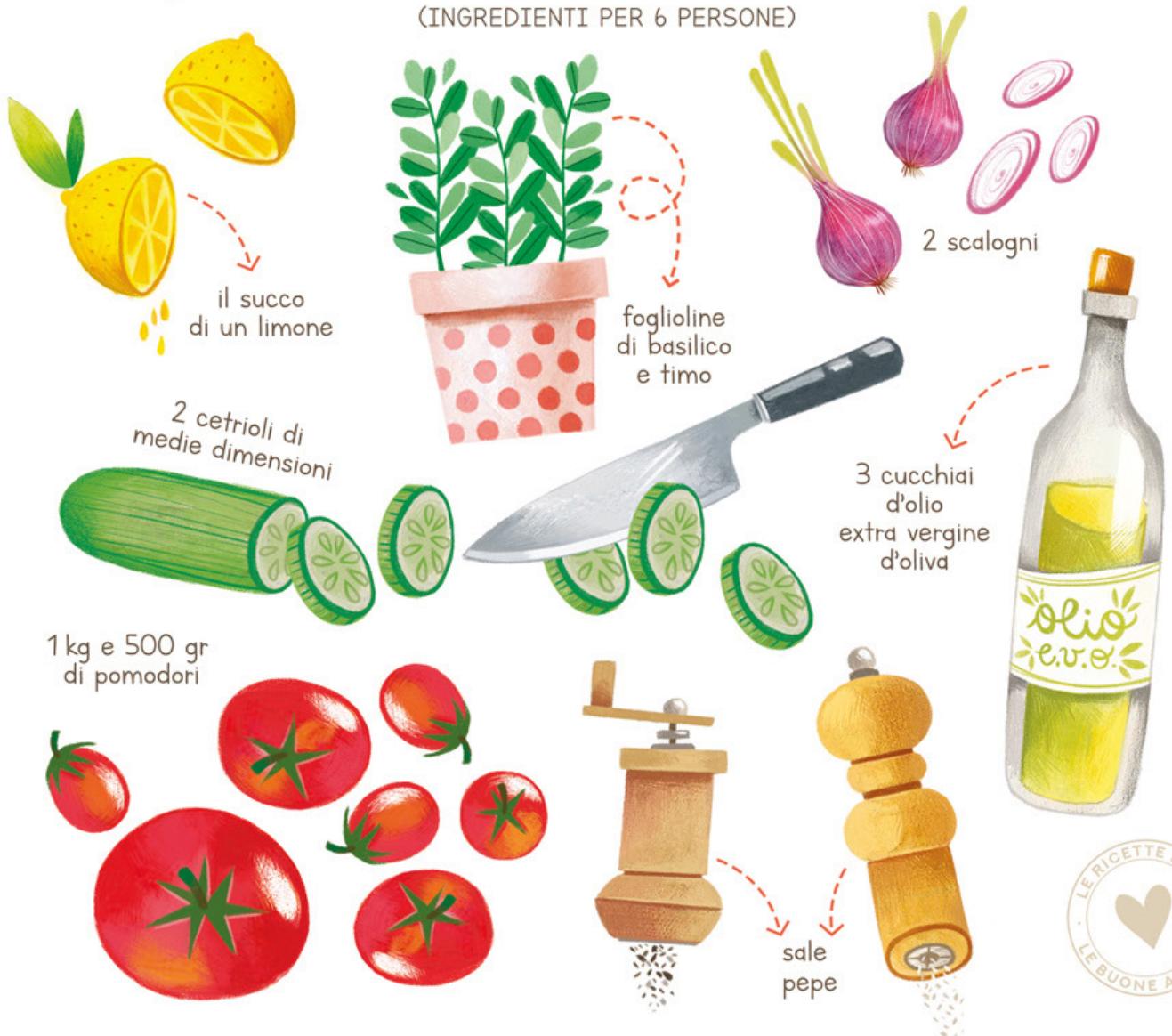


→ gazpacho estivo ← di pomodori e cetrioli

(INGREDIENTI PER 6 PERSONE)



procedimento

GAZPACHO ESTIVO

1. Metti dell'acqua in una pentola e portala a bollire, fai un taglio a croce sui pomodori e immergili per un minuto. Scolali e lasciali raffreddare per qualche minuto, poi rimuovi la buccia e frulla la polpa.
2. Rimuovi la buccia dai cetrioli e tagliali a fettine sottili aiutandoti con una mandolina. Disponi le fettine su della carta assorbente, aggiungi un pizzico di sale e lasciale riposare per una decina di minuti, questa operazione servirà per togliere il leggero retrogusto amaro del cetriolo. Taglia a velo anche gli scalogni.
3. Metti in una ciotola l'olio extra vergine d'oliva, il succo di un limone spremuto e filtrato, un pizzico di sale e di pepe. Emulsiona il tutto con un frullatore a immersione o mescolando bene con una frusta, poi unisci alla polpa di pomodoro precedentemente frullata.
4. Unisci al composto le fettine di cetriolo e scalogno, mescola bene e lascia riposare in frigo per almeno 2 ore. Al momento di servire, aggiungi su ogni piatto qualche fogliolina di basilico e timo, e un cubetto di ghiaccio.