Elvea, L'Italie chez vous

Gazpacho

Ingrédients pour 4 Personnes

500 ml de	ELVEA Passata Nature
1	oignon
2 gousses d'	ail
0,50	concombre
0,50	poivrons rouges
1 branche de	persil des marais
2,50 cuillères à soupe de	vinaigre de vin blanc
1 cuillère à soupe de	huile d'olive
	piments rouges
	sel

Préparation

- Pelez le concombre et retirez le mieux possible les fils du céleri. Coupez grossièrement le concombre et le poivron, coupez le céleri en morceaux et coupez grossièrement l'oignon.
- Versez tous les ingrédients avec la passata dans un blender. Goûtez et relevez le goût avec le vinaigre, le poivre et le sel. Le gazpacho peut être un peu plus épais qu'une soupe mais doit rester agréable à boire. Rendez la soupe un peu plus liquide en ajoutant éventuellement un peu d'eau glacée ou quelques glaçons dans les verrines.
- Arrosez le gazpacho d'un peu d'huile d'olive et finalisez avec une garniture au choix : oignons rouges émincés, petits cubes de poivrons, croutons…