



*Elvea, festa all'italiana*

## Gazpacho



### ingredienten voor 4 Persone

|                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| 500 ml di                  | ELVEA Passata naturale |
| 1                          | ajunen                 |
| 2 spicchi di               | aglio                  |
| 0,50                       | cetriolo               |
| 0,50                       | peperone rosso         |
| 1 gambo                    | sedano                 |
| 2,50 cucchiai da tavola di | aceto di vino bianco   |
| 1 cucchiai da tavola di    | olio d'oliva           |
|                            | peperoni rossi         |
|                            | sale                   |

### Preparazione

- Pulisci il cetriolo e toglì il più possibile i filamenti del sedano. Taglia a tocchi il cetriolo e il peperone, taglia il sedano in archetti e sminuzza la cipolla.
- Metti in un frullatore tutte le verdure e la passata. Assaggia e aggiusta il sapore con aceto, pepe e sale. Il gazpacho deve essere un poco spesso, ma lasciarsi bere bene. Eventualmente assottiglia la minestra con un poco d'acqua gelata o aggiungi nei bicchierini qualche cubetto di ghiaccio.
- Versa sul gazpacho qualche goccia d'olio d'oliva e completa con una guarnizione a scelta: fettine di cipolla rossa, dadini di peperone giallo, crostini...

