

Gazpacho

Ingredienti (le dosi sono indicative perché ognuno può adattare le quantità secondo i propri gusti)

Pomodori (preferibilmente freschi) 6 etti
una cipolla piccola (preferibilmente del tipo dolce)
un peperone piccolo
mezzo cetriolo
uno spicchio di aglio
pane secco
sale
pepe
olio
aceto

per l'accompagnamento

una cipolla piccola (preferibilmente del tipo dolce)
un peperone piccolo
mezzo cetriolo
pane tagliato a cubetti e passato a tostare leggermente in forno

Preparazione

Pelare i pomodori dopo averli passati un minuto nell'acqua bollente ed eliminare i semi.
Passarli con un setaccio a fori piccoli assieme alle verdure tagliate a pezzettini o frullarli bene.
Spezzettare il pane secco ed aggiungerlo al composto facendolo ammolare per un'ora.
Passare o frullare ancora il composto. Aggiungere olio a piacere, aceto (due, tre cucchiari all'incirca), sale e pepe.
Preparare le verdure di accompagnamento tritandole a pezzetti piccoli, così come il pane e disporli in tazzine separate.
Tenere in frigo qualche ora e servire accompagnandolo con le verdure ed il pane a cubetti che ognuno prenderà secondo i propri gusti.

E' un piatto estivo, saporito, fresco. Si possono apportare varianti personali. In ogni caso è essenziale che i pomodori siano ben maturi e che tutti gli ingredienti siano di alta qualità.