

12 receitas com Brio

gaspacho algarvio

do Frederico



←
VEJA NO SEU
SMARTPHONE

INGREDIENTES 4

- 1 KG DE TOMATES MADUROS
- 3 DENTES DE ALHO
- 1 CEBOLA
- 4 COLHERES (DE SOPA) DE BOM AZEITE
- 2 COLHERES DE SOPA DE VINAGRE BALSÂMICO
- Q.B. DE SAL E PIMENTA PRETA MOÍDA NA HORA
- 200 GR DE MIOLO DE PÃO ALENTEJANO COM 3 DIAS
- 1 PIMENTO VERDE
- 300 GR DE PEPINO
- FATIAS FINAS DE PÃO ALENTEJANO A GOSTO

PREPARAÇÃO

Reserve um tomate e um pedaço de pepino e um pedaço de pimento. Coloque num copo misturador os restantes tomates, pepinos, pimento, alhos, cebola e o miolo de pão, e triture até ficar tudo homogéneo. Se ficar muito espesso, misture um pouco de água fria. Adicione o azeite, o vinagre, sal e pimenta a gosto, mexa tudo bastante bem e reserve no frigorífico. Pique o tomate, o pepino e o pedaço de pimento que tinha reservado anteriormente, e na altura de comer o gaspacho, e "polvilhe-os" por cima do gaspacho já servido. Acompanhe com fatias de pão fritas em azeite. Sugestão : Ótimo para acompanhar peixe frito no verão!

BOM APETITE!