

Gazpacho verde



Preparazione: circa 10 minuti

Mettere al fresco: circa 1 ora

Ricetta per circa 6 dl

Ricetta di
Betty Bossi.

Betty Bossi

- 1 peperone giallo**, a pezzetti
- 1 cetriolo** (p. es. nostrano), pelato, a pezzetti
- 1 peperoncino verde**, senza semi, a pezzetti
- 50 g di pane tostato**, a pezzetti
- 1 dl di brodo di verdure**, freddo
- 2 CC di olio d'oliva**
- 10 foglie di basilico**
- ½ cc di sale**

Frullare i peperoni con tutti gli altri ingredienti. Mettere la zuppa coperta al fresco per almeno 1 ora.

Consiglio Betty Bossi: Preparare il gazpacho circa un giorno prima e lasciarlo riposare coperto in frigorifero. Mescolare poco prima di servire. Servire la zuppa in piccole coppe accompagnata da sfogliatine al forno o chips di verdure.

Se vuoi ispirarti ad altre ricette dalla nostra iniziativa #SharedKitchen,
visita il nostro sito: lovetoshare.ch