

Gazpacho



As quantidades indicadas valem para 4 pessoas. O Gazpacho é uma refeição leve e saudável de origem espanhola que se recomenda em dias muito quentes, como isso acontece com frequência no verão cumaruense.

Ingredientes	Preparo
2 pães franceses	Molhar com um pouco de água, depois exprimir
1 pimentão vermelho, 1 pimentão amarelo, 1 pepino descascado, 6 tomates descascados*, 1 cebola, 1 dente de alho, 500 ml de suco de tomate, 50 ml de azeite de oliva, 50 ml de suco de limão, 1 colher de sopa com colorau, 1 pintada de açúcar, pimenta malagueta à vontade, sal à vontade	Passar todos ingredientes, inclusive o pão, no liquidificador. Diluir com suco de tomates ou água, se necessário. Colocar na geladeira até consumir.
Orégano	para decorar

Esta sopa come-se gelada. Bom apetite!

* Como descascar tomates: colocar os tomates em água fervente durante alguns segundos, depois tirar a casca com a ajuda de uma faca.

Alternativas:

- Substituir o suco de tomates por extrato de tomates e água.
- Substituir o suco de limão por vinagre

15.07.2015/Kg
Contato: cumaru(at)cumaru-pe.com.br