

# Gaspacho



## INGREDIENTES:

- 100 g de pão
- 40 ml de vinagre de vinho tinto
- 260 g de tomate assado\*
- 220 g de pepino descascado e limpo de sementes
- 140 g de pimento vermelho limpo de sementes
- Azeite q.b.
- 60 ml de azeite
- Folhas de manjeriço q.b.
- sal q.b.
- Mistura de pimentas moídas q.b.
- Água q.b.
- Vinagre balsâmico q.b.

## COMO FAZER:

Parta o pão aos bocadinhos e regue-o com o vinagre.

Retire a pele e as sementes ao tomate assado\*, corte em pedaços e coloque num copo centrífugador, com o molho proveniente da assadura (azeite, alho esmagado e folhas de manjeriço). Acrescente o pepino e o pimento, também cortado aos pedaços, o pão e algumas folhas frescas de manjeriço e regue com azeite. Centrifugue. Acrescente a água a gosto e tempere de sal e pimenta. Caso seja necessário, acrescente um pouco mais de azeite.

Sirva frio. Pode acrescentar algumas gotas de vinagre balsâmico na hora de servir.

\*asse o tomate, inteiro e com a pele, numa assadeira, regado com azeite, dentes de alho esmagados e folhas frescas de manjeriço. Tempere com flor de sal e pimenta moída.