



Gaspacho

★★ (1 Voto)

## gaspacho

30 min | ★ | Sopa

para 4 pessoas

### ingredientes

6 fatias de pão tipo saloio

6 dentes de alho

1 dl de azeite

Cominhos

1 kg de tomates maduros  
(tipo chucha)

1 pepino

3 colheres de sopa de  
vinagre

2 dl de água

1 pimento verde

Sal q.b.

Pimenta

1 ramo de coentros

### modo de preparação (para 4 porções)

para gaspacho

1. Apare as côdeas às fatias de pão e corte-as em seguida em cubinhos para uma tigela, reservando  $\frac{1}{4}$  numa tacinha. Junte os alhos pelados e picados, regue com o azeite e polvilhe com uma pitada de cominhos;
2. Pele o tomate e retire-lhe as grainhas;
3. Corte um tomate em cubinhos e guarde numa tacinha. Junte o restante ao pão com o azeite;
4. Pele e corte o pepino em cubinhos e guarde a terça parte também numa taça. Junte o restante ao tomate e ao pão, regue com o vinagre e com a água e reduza a puré, com a varinha ou no copo misturador;
5. Lave o pimento verde, retire-lhe as grainhas e os filamentos brancos e corte-o em quadradinhos muito pequenos;
6. Tempere com sal e pimenta e guarde no frigorífico pelo menos 1 hora, bem como as tacinhas com o tomate, pepino e pimento;
7. Pique os coentros para outra tacinha e sirva o gaspacho bem fresco, polvilhado com os legumes.

Saboroso!