

Gaspacho de tomate



Para 4 pessoas

Preparação: 10 min + 1 hora

- 300 g de tomate
- 1 pimentão vermelho
- 1 pepino
- 1 dente de alho
- 1 1 cebola pérola
- 50 g de miolo de pão
- 2 colheres de sopa de vinagre de xerez
- 50 g de azeite
- Sal, tabasco

Lave os legumes em água corrente.

Corte os tomates em quatro e corte o pimentão e o pepino em cubos grandes, sem descascá-los.

Acrescente o miolo de pão, o alho, a cebola, o vinagre e o sal.

Deixe marinar na geladeira em uma cocotte por 1 hora.

Bata tudo na batedeira, acrescente e misture o azeite e tempere com um pouco de sal e tabasco.
Sirva bem gelado.

[Voltar](#)