

GAZPACHO VERDE

CON SPINACI, PORRO,
CETRIOLO E AVOCADO



Demetra
verdure cotte
all green company

Pixelicious

GAZPACHO VERDE CON SPINACI, PORRO, CETRIOLO E AVOCADO

RICETTA DI SARA SGUERRI IN COLLABORAZIONE CON DEMETRA VERDURE COTTE

INGREDIENTI (per 2 persone)

Prodotto	Quantità
Porro	1
Spinaci Demetra Verdure Cotte	450 gr.
Cetrioli	2 (peso con buccia 400 gr.)
Avocado	1/2 (peso lordo totale frutto 390 gr.)
Basilico	15 gr.
Cumino in polvere	1 pizzico
Sale	1/2 cucchiaino
Spicchi d'aglio	1/2
Olio extra vergine di oliva	100 gr. più quello per porro e decorazione
Pane raffermo	2 fette
Aceto bianco	2 cucchiari

PREPARAZIONE

Lavate il porro ed affettatelo, quindi fatelo soffriggere in una casseruola con un filo d'olio; quando sarà morbido unite gli spinaci già cotti e fate insaporire. Ponete le verdure così preparate nel mixer insieme ai cetrioli mondati e tagliati a cubetti, l'avocado, quasi tutto il basilico, il cumino, il sale, l'aglio, l'olio, il pane precedentemente ammollato (per ammorbidirlo) e ben strizzato e l'aceto e frullate bene fino ad ottenere un composto omogeneo; unite 200 ml di acqua e frullate ancora. A questo punto passate il composto al passaverdure o setacciatelo attraverso un colino a maglie fini, in modo da rendere il vostro gazpacho un pochino più liquido (io lo preferisco). Ponete poi il gazpacho in frigo a raffreddare almeno un'ora. Al momento di servire, decorate ogni bicchiere con un filo d'olio ed un ciuffetto del basilico rimasto. Se gradite, unite un paio di cubetti di ghiaccio in ogni bicchiere.

