

# GASPACHO DE TOMATE E BETERRABA



## CONFEÇÃO

1. Descasque os dentes de alho, a cebola e o pepino e corte-os grosseiramente. Lave os pimentos, retire as sementes e corte-os em cubos. Corte também grosseiramente os tomates e a beterraba.
2. Coloque na taça da Companion com a lâmina picadora, todos os legumes, assim como o azeite, o vinagre de sidra e a água fria. Junte as folhas de manjeriço e os oregãos secos e misture na velocidade 12 durante 3 minutos.
3. Tempere de sal e misture novamente na velocidade 12 por 45 segundos.
4. Sirva bem frio (eu recorro ainda a algumas pedras de gelo, no momento de servir).

## INGREDIENTES

- 3 TOMATES, CORTADOS GROSSEIRAMENTE E SEM AS SEMENTES
- 1 PEPINO, SEM CASCA E SEMENTES
- 1 CEBOLA, EM QUARTOS
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 BETERRABA EM CONSERVA
- MEIO PIMENTO, VERDE
- MEIO PIMENTO, VERMELHO
- 80 G DE VINAGRE DE SIDRA
- 60 G DE AZEITE
- 600 ML DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL A GOSTO
- 1 C. SOBREMESA DE OREGÃOS (USEI SECOS)
- 2 A 3 FOLHAS FRESCAS, DE MANJERICÃO
- GELO Q.B. (OPCIONAL)