

# GASPACHO QUENTE OU FRIO



## INGREDIENTES

- 400 GR DE TOMATES, PELADOS E CORTADOS EM QUARTOS
- 100 GR DE CEBOLA BRANCA, DESCASCADA E PICADA
- 2 DENTES DE ALHO DESCASCADO E SEM GERME
- 100 GR DE PIMENTO VERMELHO PICADO DESCASCADO E SEM SEMENTES
- 2 FATIAS DE PÃO BRANCO, SEM CÔDEA
- 2 CS DE VINAGRE DE CEREJA
- 12 FOLHAS DE MANJERICÃO FRESCO
- 2 CC DE AÇÚCAR
- 600 ML DE ÁGUA
- AZEITE DE ALTA QUALIDADE

## CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.  
\_\_\_\_\_
2. Descasque e corte a cebola em pedaços.  
\_\_\_\_\_
3. Descasque e retire o germe ao dente de alho.  
\_\_\_\_\_
4. Descasque e retire as sementes ao pimento. De seguida, corte em tiras.  
\_\_\_\_\_
5. Coloque todos os ingredientes na cuba exceto o manjericão. Tempere com sal e pimenta.  
\_\_\_\_\_
6. Tempo de cozedura: 5 minutos.  
\_\_\_\_\_
7. Triture tudo com a ajuda de uma varinha.  
\_\_\_\_\_
8. Sirva quente ou frio, temperado com azeite e manjericão.  
\_\_\_\_\_