

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.
