PAPRIKA-GAZPACHO



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

100 g. Polpavera fine (Feines Tomatenfruchtfleisch) - UV3
20 ml. Aceto balsamico di Modena I.G.P. (Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.) - EN0
800 g. Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

2 Knoblauchzehen
40 g Schalotte
80 g Gurke
n.B. Fenchel
n.B. Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für 6 Personen

Gegrillte Paprika, Tomatenfruchtfleisch, Balsamico-Essig, Knoblauchzehen, Schalotte und Gurke in einen Mixer geben. Alles so lange zerkleinern, bis eine glatte, homogene Masse entsteht, gegebenenfalls etwas kaltes Wasser hinzufügen.

In bunten Schalen servieren und mit wildem Fenchel und einem Spritzer nativem Olivenöl extra garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)