

## GAZPACHO DI PEPERONI



### Ingrédients Menù

100 g. Polpavera fine - UV3  
20 ml. Aceto balsamico di Modena I.G.P. - ENO  
800 g. Peperoni interi alla Brace - TT1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingrédients

2 Spicchi d'aglio  
40 g. Scalogni  
80 g. Cetriolo  
q.b. Finocchietto  
q.b. Sale & Pepe

Chef: Maurizio Ferrari

### Préparation

Per 6 Persone

In un frullatore aggiungiamo i Peperoni alla Brace, la Polpavera, l'Aceto Balsamico, gli spicchi d'aglio, lo scalogno e il cetriolo. Tritiamo il tutto fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo, se necessario aggiungere un po' d'acqua fredda. Servire in ciotole colorate guarnendo con del finocchietto selvatico e un filo d'olio extravergine d'oliva .