

GAZPACHO DI PEPERONI



Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

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 .

Ingredienti Menù

100 g. Polpavera fine - UV3
20 ml. Aceto balsamico di Modena I.G.P. - EN0
800 g. Peperoni interi alla Brace - TT1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

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