GAZPACHO DI PEPERONI



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

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 .

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)