



GAZPACHO, STRACCIATELLA E CAPOCOLLO

Ingredienti

2 cetrioli
750 gr. di pomodori ramati
1 peperone rosso medio spellato a crudo
250 gr. di pane raffermo (solo la mollica - pane di altamura)
1 cucchiaio di aceto di vino bianco
250 ml. di olio evo
4 petali di cipolla bianca
1 carota
1 costa di sedano
1 zucchina piccola
1 pomodoro verde
70 gr. di stracciatella
4 fette di capocollo tagliate non troppo fini, a listerelle, e immerse in olio per un'oretta

Procedimento

Tagliare i pomodori in 4, i peperoni spellati a listerelle e i cetrioli sbucciati e privati dei semi e metterli insieme in una coppa capiente.

Aggiungere il pane raffermo, l'altro olio e aceto e mescolare tutto con le mani. Aggiungere i petali di cipolla e lasciar macerare in frigorifero una notte coperto con pellicola.

Riprendere il gazpacho, eliminare i petali di cipolla e frullare con il mixer ad immersione.

Setacciare finemente e aggiustare di sale.

Tagliare la carota, il sedano, il pomodoro (precedentemente privato dei semi), la parte verde della zuccina a dadini piccoli e condire con olio e sale.

Con la stracciatella preparare dei piccoli nidi.

Prima di impiattare salare e aggiungere un filo di olio.

Si può servire anche con gamberi crudi.