

Receita de Gaspacho Tradicional

*O **gaspacho** é uma das minhas receitas favoritas para o verão, pois alimenta e não deixa o peso de uma comida quente.*



Costumo dizer que sou crudista: sou apaixonada por pratos de preparo frio, como carpaccio, ceviche, sushi e variações, assim como pratos frios a base de legumes, como o **gaspacho**. Principalmente no verão, época do ano em que não me apetece comer nada pesado ou quente, muito menos passar calor na frente do fogão.

E o **gaspacho** é a receita perfeita para esta época do ano aí no Brasil. A receita de sopa fria com base de tomate, tradicional do sul da Espanha cai muito nos dias em que as temperaturas ultrapassam os 30 graus. O mais interessante desta receita é que você pode fazer variações dela, com outros ingredientes. Se gostou dessa ideia, confira a lista de ingredientes, o modo de preparo e bom apetite!

Receita de Gaspacho

Ingredientes



- 3 tomates;
- 150 g de pepino;
- Pedacoço bem pequeno de cebola (bem a seu gosto);
- 1/2 pimentão verde;
- 1/2 pimentão vermelho;
- 2 fatias de pão sem casca;
- 1 dente de alho pequeno (sem o miolinho);
- 3 colheres de azeite;
- 2 colheres de suco de limão;
- 1 pimenta dedo de moça;
- Molho Tabasco;
- Sal a gosto.

Modo de preparo

Lave, seque e corte os tomates grosseiramente, eliminando a parte verde e dura onde ele fica ligado ao caule. Lave e corte em pedaços os pimentões, descartando talo e sementes. Lave e corte o pepino, reservando uma parte para finalizar a sopa (em cubinhos, como na foto).

Descasque e corte a cebola e o alho. Separe a parte que deseja da pimenta dedo de moça (para deixar picante conforme o seu

gosto). Coloque todos os vegetais no liquidificador, juntamente com o azeite, o sal, as fatias de pão e o suco de limão.



Bata muito bem no liquidificador. Quanto mais bater, mais fino fica. Se ficar muito denso, adicione meio copo de água gelada (a seu gosto). Coe em uma peneira média e descarte a “polpa” (que vai reter sementes de tomate e cascas mais rígidas dos vegetais). Ajuste o tempero, colocando **molho de pimenta Tabasco** e mais sal (se achar necessário).

Para finalizar, adicione já no prato pepino em cubinhos e rodelinhas de pimenta dedo de moça. Para acompanhar, o que for do seu agrado! Eu costumo servir o *gazpacho* com pão e se quiser incrementar a refeição, salada e presunto espanhol.

