

Tutti pazzi per il gazpacho, la crema piccante che fa subito “Spagna”

Autore: Manuela Zanni

Data: 05 Giugno 2021



Esistono almeno 60 versioni di *gazpacho*, alcune molto speziate (aggiungendo più o meno paprica) ed altre meno.

Si tratta di una pietanza spesso citata in tanti film e telefilm, ad esempio nel film di *Pedro Almodovar* “**Donne sull’orlo di una crisi di nervi**”, il gazpacho viene corretto con dei barbiturici.



In una puntata della sitcom **Will & Grace**, Grace prepara un *gazpacho* per 'Rob e Hellen' e Hellen si lamenta perché la zuppa è "freddina", stesso flop anche quando **Lisa Simpson** offre con poco successo "gazpacho per tutti" durante un iperproteico barbecue statunitense.

Il gazpacho si mangia freddo, in alcune ricette vengono anche aggiunti i cubetti di ghiaccio o il ghiaccio tritato, si può servire come **primo piatto**, ma anche come antipasto o **aperitivo** dissetante. Ecco una ricetta per realizzare [un gazpacho classico](#) e buonissimo

Gazpacho



Ingredienti

(dosi per 2 persone; tempo 30 minuti)

- 300 g di pomodori
- tre cucchiaini di aceto di vino bianco
- 1 peperone rosso
- 1/2 spicchio d'aglio
- 1 cetriolo
- 1/2 cipolla rossa
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 50 gr di mollica di pane (preferibilmente pane raffermo)
- Sale
- Pepe

Spezzettate il pane, mettetelo in una ciotola ed aggiungete un goccio d'olio e un cucchiaino di aceto, mettete qualche cucchiaino di acqua, mescolate e fate riposare per 10 minuti. Prendete un frullatore e mettete il pane raffermo e ammollato, l'aglio, il pepe, il sale e frullate bene, unite poi i pomodori puliti e tagliati a metà, il peperone pulito (dovete togliere semi e filamenti) e tagliato a pezzetti, il cetriolo e la cipolla pezzi, frullate bene fino ad avere un composto omogeneo. Regolate la preparazione con sale e aceto e poi mettetela in frigorifero per almeno due ore. Se non volete aspettare che si raffreddi potete mettere dentro qualche cubetto di ghiaccio.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/cucina-vegetariana-il-gazpacho/>

Generato il 17/04/2025