

Gazpacho di pomodoro e finocchio con crostini al caprino



Tempo di preparazione: 75 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aceto di vino bianco: 1 cucchiaio
- Aglio: 1/2 di spicchio
- Basilico fresco: q.b.
- Caprino fresco: 100 gr
- Finocchio: 1
- Ghiaccio: qualche cubetto
- Olio extravergine di oliva: 4 cucchiai
- Pane a lievitazione naturale: 1 filoncino
- Pepe: q.b.
- Peperoncino rosso: 1/2
- Sale: q.b.

For this recipe we used:

Passata Classica 800 ml



Preparazione

1. Nel boccale del frullatore raccogliete la **Passata di Pomodoro**, il finocchio tagliato a fettine molto fini, il peperoncino privato dei semi, l'aglio, l'aceto, il ghiaccio e una manciata abbondante di foglie di basilico fresco.
2. Salate, pepate e frullate versando l'olio a filo fino a ottenere una crema setosa. Regolate eventualmente la consistenza con poco altro ghiaccio. Trasferite in una zuppiera e fate riposare in frigorifero per un'ora.
3. Tagliate il pane a fette e fatelo tostare fino a doratura in una padella antiaderente con un filo d'olio. Distribuitevi sopra il caprino e completate con poco pepe appena macinato. Servite il gazpacho ben freddo con i crostini.