



Wino Toskanii

Gazpacho alle Fragole - gazpacho z truskawkami

Składniki na 2 osoby:

- 150 g truskawek + 2 całe truskawki do dekoracji
- 150 g pomidorów
- 1/2 białej cebuli (lub 1 mała)
- 40 g selera naciowego
- 1 łyżeczka octu balsamicznego
- 50 g soli (najwyższej jakości)
- 30 g czerstwego chleba
- oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia
- pieprz

Przygotowanie:

Zamocz chleb w niewielkiej ilości wody i odstaw na kwadrans, aby zmiękł. Umyj truskawki, pokrój je na pół i włóż do miksera. Umyj pomidory, usuń skórę i nasiona, pokrój na kawałki i dodaj do miksera. Dodaj również 30 gramów pokrojonej cebuli (mniej więcej połowę), posiekany seler naciowy, szczyptę soli, łyżkę oliwy, ocet i mnóstwo pieprzu. Całość zmiksuj na gładką masę. Następnie odcisnij chleb z wody, dodaj do przygotowanego gazpacho i ponownie zmiksuj. Rozlej gazpacho do bulionówek i włóż do lodówki na co najmniej godzinę. W międzyczasie pokrój na cienkie plasterki pozostałą cebulę, a dwie całe truskawki na ćwiartki. Udekoruj talerze cebulą i truskawkami, polej odrobiną oliwy i dodaj świeżo zmielony czarny pieprz.