



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001319**

**Registrata in data 17 Mag 2017 alle ore 15:11**

**da RACHELE SALES**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Gazpacho in doppia versione con crocchette di pasta alla ricotta ed erbe mediterranee**

Un antipasto fresco e gustoso costituito da due versioni di gazpacho, una classica realizzata con pomodori pelati San Marzano, ed una realizzata con datterini gialli e melone. Le zuppe fredde di pomodori sono accompagnate da crocchette di pasta ripiena di ricotta ed erbe.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### **Ingredienti per 6 persone**

Per il Gazpacho rosso

n. 1 barattolo di pomodori pelati "San Marzano" La Fiammante

30 g di mollica di pane

1/2 peperone rosso

1/2 cipolla rossa di Tropea

1/2 cetriolo

un pizzico di aglio in polvere

qualche foglia di basilico

sale q.b.

pepe q.b.

olio EVO q.b.

Per il Gazpacho giallo

n. 1 barattolo di datterini gialli La Fiammante

n. 1 fetta di melone Cantalupo

30 g di mollica di pane

1/2 peperone giallo

1/2 cipollotto

un pizzico di aglio in polvere

olio EVO q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

Per le crocchette di pasta

n.12 pezzi di "la gnocca" della "Fabbrica della Pasta di Gragnano"

400 g di ricotta di mucca

n. 3 cucchiaini di parmigiano

qualche fogliolina di timo

qualche foglia di basilico

qualche foglia di menta

n. 3 uova

pangrattato q.b.

sale q.b.

olio per friggere q.b.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

**Prodotti utilizzati**

Pomodori pelati "La Fiammante"

Pasta della "Fabbrica della pasta di Gragnano".

**Preparazione**

Per il gazpacho rosso: inserire in un frullatore tutti gli ingredienti e frullare fino ad ottenere una crema., porre in frigo a raffreddare.

Per il gazpacho giallo: procedere come per il gazpacho rosso.

Per le crocchette di pasta: lessare i pezzi di pasta e lasciarli al dente, porli su di un canovaccio ad asciugare. Lavorare la ricotta con il parmigiano e le erbe aromatiche tritate al coltello, aggiustare di sale e trasferire il composto in un sac a poche.

Farcire la pasta, passare il pezzo di pasta ripieno prima nell'uovo sbattuto poi nel pan grattato, ripetere una seconda volta in modo da avere una doppia panatura.

Friggere i pezzi di pasta in olio di arachide.

Servire il gazpacho freddo e le crocchette calde.