



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002068 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 26 Apr 2018 alle ore 13:08**

**da FILIPPO CINI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Gazpacho pomodoro fragole e taralli

Un piatto fresco da gustare come antipasto o come primo in vista dell'estate, il sapore intenso del pomodoro si sposa a quello della fragola donando delicatezza e freschezza alla preparazione, e olio evo a crudo per esaltare i sapori della preparazione.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 2 persone

110 g pomodorini freschi  
80 g fragole  
n. 4 cucchiari di passata di pomodoro  
Olio Evo q.b.  
n. 2 pz tarallo napoletano  
n.1 costa di sedano  
1/2 cipollotto fresco  
Sale q.b.  
Pepe q.b.

### Preparazione

In un tegamino scaldare la passata di pomodoro con due cucchiari di olio evo aggiustando di sale. Lasciar freddare.  
Pulire accuratamente le fragole e dividerle a metà.  
Dividere i pomodorini a metà e privarli dei semi.  
In una zuppiera mettere le fragole, i pomodorini, il cipollotto e condire con olio evo e aggiungere la passata di pomodoro.  
Riporre in frigo per una mezz'ora per far amalgamare bene i sapori.  
Inserire la nostra preparazione nel vostro mixer insieme ad un tarallo napoletano.  
Frullare bene il composto ed aggiustare di sale e pepe.  
Riporre la preparazione in frigo fino a quando non verrà servita.  
Impiattare mettendo sul fondo il nostro gazpacho e decorando con pezzettini di sedano, briciole di tarallo, pomodorini e fragole, condire con un filo di olio evo.

### Vino consigliato

Vino rosso

### La ricetta ha partecipato a:

Contest Pomorosso d'Autore ? In Sugo Veritas