

Gazpacho di fragole e asparagi



Per 🍴 🍴

Ingredienti

140 g di fragole
130 g di asparagi
1 fetta di pane raffermo
3 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
1 presa di sale rosa dell'Himalaya
1/2 peperoncino
4-5 cubetti di ghiaccio
1 cucchiaino di aceto balsamico
1 piccolo pezzetto di aglio

Procedimento

Lavare e pulire gli asparagi e le fragole, mettere il pane in ammollo con dell'acqua tiepida per circa 20 minuti e poi strizzarlo. Frullare tutti gli ingredienti in un frullatore, aggiungere qualche goccio d'acqua se il gazpacho risulta troppo consistente e aggiustare di condimento se necessario. Lasciare riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore. Versare nei bicchieri, guarnire con una punta di asparago o con una fragola e servire freddissimo.
