



Gaspacho delicato

Gaspacho estivo di pomodoro con il nuovo Alpro Soya Delicato

Preparazione

1. Tagliate grossolanamente tutte le verdure. Frullate i pomodori, il cetriolo (tenetene da parte un pezzetto da 5cm), la cipolla, i peperoncini, l'aglio, l'aceto balsamico e la bevanda Alpro Soya Delicato, fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiustate di sale e pepe.
2. Raffreddate in frigo per almeno 45 minuti.
3. Aggiungete un filo d'olio.
4. Guarnite con pezzetti di peperone e di cetriolo.



4 porzioni



20min



Ingredienti

- 6 pomodori puliti
- 1 cetriolo piccolo, pelato e privato dei semi
- 1 cipolla piccola
- 1 peperoncino
- 1 spicchio d'aglio
- 3 cucchiaini di aceto balsamico
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 peperone rosso
- 250ml di bevanda Alpro Soya Delicato
- sale e pepe

Fatto con

Bevanda alla Soia Alpro Delicato

