

Il gazpacho del regista Pedro Almodóvar, da Oscar!



Si gusta freddo, freddissimo. Nel film cult *Donne sull'orlo di una crisi di nervi* la protagonista Pepa (Carmen Maura) recita la ricetta: eccola.

PER 4/6 PERSONE

Ingredienti: 700 g di pomodori sodi e maturi, 1 cetriolo, 2 peperoni (uno giallo e uno verde) piccoli e carnosì, ½ cipollotto, 1 gambo di sedano, ½ spicchio di aglio, 4 cucchiaini di olio di oliva extravergine, 3 cucchiaini di aceto, 1 pizzico di peperoncino, 1 fetta di pane casereccio, sale, pepe.

Procedimento: scotta i pomodori in acqua bollente, sbucciali e tagliali a pezzi. Pulisci le verdure e affettale, poi frulla tutto con il pane appena inumidito, olio, aceto, sale, pepe. Metti in frigorifero due ore. Servi. Il ristorante Botín di Madrid (aperto nel 1725) lo propone con aggiunta di cumino e paprika. Da provare.