



Gaspacho granizado

CUSTO DOS INGREDIENTES

●○○ Barato

TEMPO DE PREPARAÇÃO

●○○ Curto

NÍVEL DE DIFICULDADE

●○○ Fácil

Preparação

Lave o tomate, tire-lhes os pedúnculos, dê um golpe em cruz na base e escale-os com água a ferver. Tire a pele ao tomate, corte-o ao meio, limpe-o de sementes e coloque no copo liquidificador.

Esborrache os dentes de alho, tire-lhes a pele e junte ao tomate.

Pele o pepino, abra ao meio limpe-o de sementes e pique em pedaços.

Lave o pimento, corte-o em pedacinhos e junte aos restantes ingredientes. Tempere com sal, junte o azeite e o vinagre e triture tudo muito bem.

Junte cerca de 1 litro de água bem gelada e volte a tritar. Deite o preparado em cuvetes para gelo e leve ao congelador até solidificar.

Na altura de servir deite os cubos gelados de novo no copo liquidificador e volte a tritar até obter um granizado. Distribua por copos largos e baixos, salpique com pimenta moída na altura e cebolinho picado, regue com um fio de azeite e sirva com palhinhas curtas.

Ingredientes

Para 4/6 pessoas

- 4 A 5 TOMATES MADUROS
- ÁGUA
- 2 DENTES DE [ALHO](#)
- ½ [PEPINO](#)
- ½ [PIMENTO ENCARNADO](#)
- SAL
- 4 COLHERES DE SOPA DE [AZEITE VIRGEM EXTRA](#)
- 3 COLHERES DE SOBREMESA DE [VINAGRE](#)
- [PIMENTA PRETA DE MOINHO](#)
- [CEBOLINHO](#)