

Gazpacho



Martine Lizambard

Guido Tommasi Editore

Catherine Nicolas ringrazia le persone e le boutique che hanno offerto gli oggetti:

www.sabre.fr

www.loisirsetcreation.com

Responsabile artistico: Uu Ehi

Grafica: Julia Philipps

Tommaso Bacciocchi per l'edizione italiana

Traduzione: Giusy Marzano

Redazione: Laura Fosi

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2010 - Tutti i diritti riservati

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Éditions Solar, 2009 per l'edizione originale.

ISBN 978 88 96621 011

Stampato in Cina da Leo Paper

Sommario

Introduzione	5
Gazpacho tradizionale	6
Gazpacho moderno	21
Gazpacho per dessert	42
5 consigli più golosi.....	62



Introduzione

Da quando è stato introdotto in Spagna, il pomodoro ha colorato la zuppa al pane rustico dei contadini. È stato l'ingrediente all'origine della pizza, condendo il pane dei marinai italiani, prima profumato solo con aglio e olio d'oliva, ed è alla base del gazpacho che conosciamo.

Oggi non è più l'unico ingrediente che si unisce al composto schiacciato con il pestello a base di pane, aceto e olio d'oliva, che una volta costituiva il nutrimento quotidiano. Nel corso del tempo sono state aggiunte altre verdure, a seconda della disponibilità: i gazpacho tradizionali hanno finito per includere il peperone e il cetriolo, ma anche la mandorla e la cipolla. Poco per volta si sono diversificati per offrire una tavolozza infinitamente varia di questa zuppa estiva.

Quali che siano gli elementi scelti, rimangono sempre e comunque associati all'emulsione di base costituita da pane in cassetta, olio e aceto che dona al gazpacho una morbidezza e un sapore tutti particolari.

La frutta si presta altrettanto bene a questa ricetta sinonimo di freschezza e oggi ci si può lanciare in tante sperimentazioni.

Zuppa o bevanda, piatto, dessert, salsa o tapas in base al modo in cui lo servirete e lo accompagnerete, il gazpacho è una ricetta per tutte le occasioni.

Salmorejo di Cordova

Per 4-6 persone

2 fette spesse
di prosciutto crudo (o prosciutto
Serrano)

800 g di pomodori ben maturi

1 spicchio d'aglio

3 uova sode

150 g di mollica di pane raffermo

150 ml di olio d'oliva

60 di aceto di sherry

Sale e pepe macinato fresco

In origine questa zuppa densa era un semplice composto schiacciato nel mortaio, a base di mollica di pane, olio d'oliva e aglio, alimento base dei soldati romani che occupavano Cordova. La sola aggiunta del pomodoro ne fa un'emulsione leggera e cremosa.

- Sbucciate lo spicchio d'aglio. Sgusciate le uova e tagliatele a spicchi.
- Immergete i pomodori per 30 secondi in acqua bollente, pelateli e tagliateli a pezzi.
- Fate ammorbidire la mollica di pane nell'acqua fredda, poi strizzatela con le dita. Bagnatela con l'aceto e mettetela in un recipiente a chiusura ermetica con i pomodori, le uova e l'aglio. Salate e fate riposare per 6 ore in frigorifero.
- Tagliate il prosciutto a pezzettini o a fettine sottili.
- Versate il contenuto del recipiente a chiusura ermetica nella ciotola del robot e frullate a lungo, versando lentamente l'olio d'oliva, fino a ottenere un'emulsione perfettamente cremosa.
- Assaggiate, aggiustate di sale e date qualche macinata di pepe.
- Servite molto freddo e decorate con il prosciutto.





Gazpacho di melone alla menta

Per 4-6 persone

2 meloni
da 700-800 g, ben maturi

Il succo di 1 limone

4 rametti di menta + alcune foglie
per decorare

40 g di mollica di brioche

50 ml di aceto di sherry

50 ml di olio d'oliva

4 cucchiaini di miele millefiori

300 ml d'acqua

La polpa del melone è molto acquosa, quindi non è necessario aggiungere altra acqua per preparare questo gazpacho, a meno che non vogliate servirlo come bevanda.

- Versate l'acqua e il miele in una casseruola, aggiungete la menta e portate a ebollizione. Fate sobbollire molto lentamente per 5 minuti, poi togliete dal fuoco e lasciate in infusione fino a completo raffreddamento.
- Lavate i meloni, tagliateli a fette ed eliminate i semi. Tagliate la polpa a pezzi e mettetela in un recipiente a chiusura ermetica con la mollica imbevuta d'aceto. Versateci sopra lo sciroppo, filtrandolo attraverso un colino, e il succo di limone; fate macerare 6 ore in frigorifero.
- Versate nella ciotola del robot, unite l'olio e frullate a lungo per ottenere un'emulsione morbida. Se il gazpacho è troppo denso, diluitelo con un po' d'acqua fredda.
- Mettetelo in frigorifero e servitelo molto freddo, decorando con le foglie di menta.

Variante: utilizzate l'aceto di vino bianco al posto di quello di sherry e sostituite l'acqua, tutta o in parte, con un vino bianco dolce.

Indice delle ricette

Gazpacho alentejano	18	all'arancia	Gazpacho di mele verdi	45	
Gazpacho andaluso	6	Gazpacho di cavolfiore al curry	38	Gazpacho di melone alla menta	49
Gazpacho bianco alle mandorle (Ajo blanco de Málaga)	14	Gazpacho di ceci al cumino	25	Gazpacho di melone verde al limone verde	53
Gazpacho con peperoni di Almeria	17	Gazpacho di fagioli al pesto	26	Gazpacho di pere all'anice	57
Gazpacho di agrumi	50	Gazpacho di fragole allo sherry	46	Gazpacho di pesche al timo	54
Gazpacho di albicocche al limone	61	Gazpacho di funghi porcini	29	Gazpacho di pomodori alle fragole	37
Gazpacho di asparagi verdi	41	Gazpacho di indivia e avocado	21	Gazpacho di zucchine al basilico	34
Gazpacho di barbabietola al balsamico	30	Gazpacho di kiwi	58	Gazpacho verde	9
Gazpacho di carciofi al coriandolo	33	Gazpacho di mango al coriandolo	42	Porra di Antequera	13
Gazpacho di carote	22		Salmorejo di Cordova	10	



30 sorprendenti ricette di gazpacho: da quelle classiche tipiche della tradizione andalusa a quelle più moderne come il gazpacho all'indivia e avocado. Il gazpacho può diventare anche un insolito dessert... provate quello al kiwi e vi innamorerete di questa fresca preparazione adatta a ogni occasione.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

11,50 € i.i.

ISBN 978 88 96621 011



9 788896 621011