



Gazpacho di peperoni gialli dell'orto con sbriciolata di Salsiccia al Peperoncino Ticinese e pinoli

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 peperoni gialli
- 4 grossa fetta di pane raffermo senza crosta
- 2 cipolla
- 8EL aceto bianco
- 24EL olio extravergine di oliva
- 4 Salsiccia al Peperoncino ticinese
- 60g pinoli
- q.b. qualche stelo di erba cipollina
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Lavare i peperoni e sbucciarli con un pelapatate.
2. dividerli in falde, privarli del picciolo e dei filamenti bianchi e tagliarli a pezzi.
3. Affettare la cipolla e tagliare il pane a pezzetti.
4. Riunire gli ingredienti preparati in un mixer e frullarli unendo 4 cucchiaini d'olio, l'aceto, sale e pepe fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.
5. Travasare il gazpacho in una brocca e tenerlo da parte.
6. Privare la Salsiccia al Peperoncino ticinese del budello e sbriciolarla con le mani.
7. Scaldare 2 cucchiaini di olio in una padella antiaderente e far rosolare la salsiccia per 3-4 minuti mescolandola e rompendola con un cucchiaio di legno finché risulterà croccante e ben dorata su tutti i lati.
8. Tostare i pinoli in una padellina antiaderente senza condimento per 2-3 minuti finché saranno leggermente dorati e tagliuzzare finemente l'erba cipollina.
9. Versare il gazpacho in bicchierini o in piatti fondi, guarnire ogni porzione con la salsiccia, i pinoli e l'erba

cipollina e servire.