

Gazpacho di piselli e crescione



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

450g di piselli surgelati
85g di crescione, tagliuzzato grosso
850ml di brodo vegetale
succo e scorza di 1 piccolo limone
4 cucchiari di yogurt naturale
cubetti di ghiaccio, per servire

Istruzioni per la preparazione

1. Versare tutti gli ingredienti (tranne yogurt e ghiaccio) nella centrifuga o nel frullatore. Non riempire eccessivamente l'apparecchio: forse sarà necessario lavorare gli ingredienti in due volte.
2. Frullare ad alta velocità per un paio



di minuti, fino a ottenere un composto uniforme, punteggiato dal crescione.

Condire secondo i gusti.

3. Servire subito, oppure conservare in frigorifero. Il gazpacho puo' essere riposto in frigorifero, in un recipiente ermetico, per fino a 2 giorni (mescolarlo bene prima di servire), o alternativamente surgelato per un massimo di 1 mese.

Servire il gazpacho guarnendolo con lo yogurt e uno o due cubetti di ghiaccio per renderlo piu' rinfrescante.