

RICETTE - Gazpacho



Il gazpacho (pron. "gaspàcio") è una zuppa fredda di verdure crude tipica della cucina spagnola e portoghese (ha le sue origini in Andalusia), ideale come piatto per un'estate calda. In origine si faceva con mortaio e pestello, ma oggi è più facile da realizzare con un frullatore (anche del tipo a immersione).

L'aspetto più interessante del gazpacho è che ne esistono letteralmente centinaia di varianti. Alla zuppa originale con aglio o cipolla e pane raffermo si sono aggiunti nel tempo alcuni ingredienti (basti pensare a pomodori e peperoni, originari delle Americhe) senza i quali oggi il gazpacho non sarebbe neppure immaginabile.

Qui non offro pertanto una singola ricetta, ma piuttosto alcune idee e consigli.

Ingredienti principali:

- pomodori, peperoni, cetrioli
- pane raffermo
- aglio/cipolla
- aceto
- sale
- basilico

Non è necessario usare tutti questi ingredienti, e se ne possono aggiungere altri come zucca o anguria, oppure una pesca matura. Si possono fare diverse sperimentazioni, finché si raggiunge un risultato soddisfacente.

Le proporzioni tra pomodori, peperoni e cetrioli determineranno il sapore e il colore della zuppa finale. I peperoni, tra le tre verdure di base, sono quelli che offrono la gamma più vasta di sapori, colori e piccantezza. Poiché rosso e verde, in uguali proporzioni, possono mescolarsi in un colore bruno che non è molto gradevole alla vista (soprattutto in una zuppa fredda), il migliore accorgimento è quello di ridurre le quantità di peperoni verdi se si usano pomodori e/o peperoni rossi, nonché pelare i cetrioli. I peperoni gialli, usati in aggiunta a pomodori e/o peperoni rossi, daranno alla zuppa una nota di arancio. Se desiderate un colore verde di base, potete usare peperoni e pomodori verdi, e se non vi dispiace una nota aggiuntiva di amaro, lasciare la buccia ai cetrioli. Aglio e cipolla (ci sono ricette con l'uno e con l'altra, o con entrambe) aggiungeranno una base aromatica, mentre il pane raffermo donerà alla zuppa una consistenza del tutto particolare. Il basilico può essere aggiunto nella preparazione, oppure come guarnizione finale.

Una chiave del successo del gazpacho è lasciare per un certo tempo i pezzi di verdure tagliati e conditi a marinare in frigorifero (possibilmente tutta una notte), prima di frullarli. Questo procedimento lega gli ingredienti, donando al gazpacho un sapore squisito.

iBuen provecho! (Buon appetito!)