

## Gazpacho di anguria, datterini e fragole

*Gazpacho di anguria, datterini e fragole: la ricetta per preparare qualcosa di fresco, buono e nutriente in estate.*



La **ricetta** che ti proponiamo oggi è un piatto molto diffuso in Spagna, soprattutto in Andalusia: il **gazpacho**. È una **zuppa fredda** a base di **verdure**, il cui ingrediente principale è il pomodoro.

Noi di **Casa Di Vita** l'abbiamo rivisitata, aggiungendo anche la **frutta di stagione**. Ecco la nostra versione: un mix di **anguria, datterini e fragole**.

Prova anche tu il **gazpacho dell'estate!**

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 10 min.**

### **Ingredienti per 4 persone**

1 anguria baby  
500 g di fragole  
125 g di lamponi  
250 g di pomodori datterino  
1 lime

**45 g di aceto di mele Bio,Logico Despar**

### **Procedimento**

1. Taglia la frutta e la verdura a pezzi, elimina eventuali semi presenti, poi inserisci tutto nel mixer e frulla ad alta velocità.
2. Unisci aceto di mele, sale, olio e succo di lime.
3. Servi il gazpacho in coppette con foglie di basilico, pomodorini e fragole tagliati a decorare.