## Gaspacho com Carapaus Fritos

## **INGREDIENTES**

6 dentes de alho

Sal grosso Rui Simeão

6 tomates médios bem maduros

1 pepino

1 pimento verde

2 dl de azeite Valle Madruga

Vinagre a gosto

Orégãos

1 I de água bem fresca

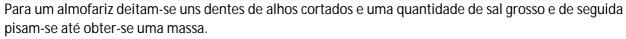
Pão caseiro duro aos cubos

Paio

Presunto

Carapaus fritos





Arranja-se o tomate, que deve estar maduro, e cortam-se aos cubos pequenos assim como o pepino – retirando-se as sementes do meio – e o pimento verde cortado da mesma forma.

Numa tigela ou terrina deita-se a massa do alho obtida do piso, junta-se o azeite necessário, o vinagre e água fresca.

Com uma colher misturam-se os produtos e prova-se o sal.

De seguida deitam-se no caldo o tomate, o pepino, o pimento verde e um pouco de orégãos misturando novamente com a colher.

Fazem-se de pão caseiro que esteja duro, umas sopas em cubos um pouco maiores do que os cubos dos legumes e juntam-se ao caldo.







