

Pílula Gaspacho

Lista de ingredientes

Gaspacho:

- Tomate italiano: 1Kg
- Pepino: 1 Und.
- Alho médio: 2 dentes
- Suco de limão siciliano: 2 Und.
- Raspa de limão siciliano: 1 Und.
- Cebola roxa: 1/2 Und.
- Azeite: A gosto
- Sal: A gosto
- Gelatina em pó: 12 gr
- Agua: 50 mL

Forofa:

- Pao italiano: 3 fatias
- Alecrim: 4 ramos
- Tomilho: 8 ramos
- Azeite: A gosto
- Sal: A gosto

Pasta americana sabor menta: 100gr

Modo de preparo

Farofa:  Pré aqueça o forno a 180 graus.

Em uma assadeira coloque as fatias de pão italiano e coloque as ervas, sal e azeite.

Leve ao forno por 15 minutos ou até dourar as fatias.

Com ajuda de um liquidificador processe o pão até obter uma farofa (você pode fazer esta etapa com ajuda de uma faca também).

Reserve em temperatura ambiente.

Gaspacho:

Hidrate a gelatina conforme indicação do fabricante. Reserve.

Em um liquidificador adicione os tomates, o pepino, o alho, o suco de limão, a cebola roxa.

Processe até obter uma pasta. Adicione o sal a gosto e o azeite. Processe por mais 30 segundos.

Finalize com a gelatina e as raspas de limão siciliano.

Com ajuda de uma manga de confeitar, coloque o gaspacho em formas cilíndricas de silicone.

Leve ao freezer até gelificar.

Finalização:

Pegue porções de 30gr da pasta americana e com ajuda de um rolo abra a massa até obter uma espessura de 1 milímetro. Corte em quadrados de 4cm.

Monte a pílula com uma parte de gaspacho e outra de farofa. Enrole e molde para formar sua pílula.

Opcional: Pinte sua pílula com corante para um visual divertido.

Bonne appétit =)