



Spaghetti au gaspacho et burratina

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 2 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 5 min

INGRÉDIENTS

- 700 g de tomates env.
- 1 poivron rouge
- 1 courgette de taille moyenne
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Piment doux
- Sel, poivre
- 200 g de spaghetti
- 2 burratina

Gaspacho de tomate

Coupez grossièrement vos légumes.

Dans un blender, mixez tous les légumes.

Ajoutez de l'huile d'olive à votre convenance.

Assaisonnez en sel, poivre et piment doux selon vos goûts.

Pour celles et ceux qui aiment manger relevé, vous pouvez ajouter du Tabasco.

Passez votre soupe au chinois pour une meilleure texture, cela vous évitera d'avoir des petits grains en bouche...

Réservez au frais jusqu'au service.

Spaghetti

Faire cuire vos spaghetti comme indiqué sur le paquet.

Egouttez-les puis les rincer à l'eau froide.

Les déposez dans un saladier, arrosez d'un bon filet d'huile d'olive.

Réservez jusqu'au complet refroidissement.

Dressage de l'assiette

Dans des assiettes creuses ou bol, versez du gaspacho, au milieu déposez un nid de spaghetti.

Déposez la burratina dessus. Un tour de moulin à poivre, un filet d'huile d'olive.

Servez bien frais.