

LA SQUILLA DEL MARE

No. 7

04.08.2008, lunedì , 23.00

UTC+2

EDITORIALE

Informiamo che sul sito <http://www.tvmer.fr/> (link del sito Transquadra) è possibile vedere 2 min. della partenza dei Solo. Solo Zen0 non si vede.

Nuova rubrica: **La ricetta del giorno: IL GAZPACHO**

Ingredienti: Cipolle 2; Cetrioli 2; Pomodori 9; Aglio, spicchi 3; Peperone rosso 1; Aceto di vino rosso 3 cucchiari; Sale 2 cucchiaini; Olio d'oliva 2 cucchiari; Pane secco 50 g; Crostini di pane q.b.; Ghiaccio q.b.

Preparazione: 1. Pulite le verdure, sbucciatele, tritatele grossolanamente e frullatele insieme al pane bagnato e strizzato, fino a farle diventare una crema. 2. Aggiungete 3/4 di l di acqua fredda, l'aceto di vino rosso, l'olio di oliva, sale, pepe o peperoncino. Amalgamate e mettete in frigo. 3. Nel frattempo friggete i costoni di pane con l'olio di oliva ed accomodateli in un piatto di portata, preparate delle ciotole contenenti cetrioli, cipolla e pomodori finemente tritati da servire a parte. 4. Porre dei cubetti di ghiaccio nei piatti e versatevi sopra il gazpacho ben freddo, e quindi servite.

WEB-CAM



Prima di Capo Fisiterre



Dopo Capo Finisterre