

# Gaspacho di basilico con panna acida al limone e lavanda



## Linea Miò & Segni di terra

Strada Sant'Anna, 37 Spessa  
33043 Cividale del Friuli (UD)  
Cell. +39 392 9859015  
Tel +39 0432 716156  
Fax +39 0432 716292  
[info@zorzettigvini.it](mailto:info@zorzettigvini.it)  
<http://www.zorzettigvini.it/>

## Gaspacho di basilico con panna acida al limone e lavanda con Ribolla Gialla Myo



Ricetta per quattro persone

**Ingredienti:** 100 gr. Basilico, ½ Finocchio, 1 Cetriolo, 1 Zucchini, ½ Peperone giallo, ½ Sedano bianco, 2 cucchiaini aceto, 3 cucchiaini di olio extravergine, Aneto q.b., Zenzero q.b., Sale q.b., Pane per i crostini,

Per la panna acida: 200 ml Panna fresca liquida, 1 Limone, Lavanda tritata q.b., Sale q.b., Pepe q.b.

### Preparazione Gaspacho

Lavare e tagliare tutte le verdure, per poi inserirle all'interno di una terrina e condirle con 2 cucchiaini d'aceto. Lasciare riposare per un paio d'ore.

Inserire le verdure nel mixer, insieme all'olio. Frullare nel robot da cucina fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Con il robot ancora in funzione aggiungere le spezie a piacimento.



### Preparazione Panna acida










Semi montare la panna liquida fresca, in seguito unire il succo di un limone. Aggiungere al composto la buccia dello stesso limone e la lavanda tritata a piacimento. Lasciare insaporire per qualche ora.

### L'assaggio

Preparare dei crostini al forno, con pane spennellato d'olio extravergine, per gustare in compagnia il saporito Gaspacho con ciuffi di panna acida.

[www.alcastello.net](http://www.alcastello.net)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
I fiori di Leone Doc 2018 Friuli Colli Orientali Myò		17.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	

<b>Scioppettino Doc 2017 Friuli Colli Orientali Myò</b>		<b>23.50€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Pignolo Doc 2015 Friuli Colli Orientali Myò</b>		<b>25.50€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Rosso Cufins Doc 2016 Friuli Colli Orientali Segni di Terra</b>		<b>16.90€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Verduzzo Friulano Doc 2018 Friuli Colli Orientali Segni di Terra</b>		<b>14.90€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Merlot Friuli Doc 2019</b>		<b>9.10€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	