



OLITHEIA®
-Corfu-

PREMIUM
extra virgin olive oil
from Corfu, Greece



Γκασπάτσο Ελληνικής Σαλάτας

Υλικά

- 100 γρ. φέτα
 - 400 γρ. ντομάτες (ώριμες)
 - 1 πράσινη πιπεριά
 - 1 αγγούρι
 - 6 κουταλιές της σούπας premium εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο "Olithea"
 - 1 μέτριο κρεμμύδι
 - 1 κουταλιά της σούπας φυλλαράκια φρέσκιας ρίγανης
 - 2 αυγά
 - Αλάτι
 - Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
 - Ξίδι
 - 2 φέτες ψωμί του τοστ (προαιρετικά)
-

Εκτέλεση

Αφαιρούμε τα σπόρια από τις ντομάτες και τις πιπεριές και πολτοποιούμε τις ντομάτες στο μπλέντερ. Ψιλοκόβουμε όλα υπόλοιπα λαχανικά, κρατάμε μια μικρή ποσότητα, και πολτοποιούμε τα υπόλοιπα στο μπλέντερ, μαζί με το κρεμμυδάκι και 2 ασπράδια από αυγό.

Περνάμε το μείγμα από ψιλό σουρωτήρι. Αν θέλουμε μπορούμε να αλλάξουμε τα ασπράδια με δύο φέτες ψωμί του τοστ.

Ρίχνουμε στο μείγμα το premium εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο "Olithea" και πολύ λίγο ξίδι, αλατοπιπερώνουμε κι ανακατεύουμε καλά.

Κόβουμε τη φέτα σε πολύ μικρά κυβάκια που σερβίρουμε από πάνω, ή φτιάχνουμε μια μικρή χωριάτικη σαλάτα πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί που αρωματίζουμε με premium εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο "Olithea".

Καλή απόλαυση !