

# ZAFFERANO

MAGAZINE



> GASTROSOPIA - Vege-Talebani, una scelta o una moda? > GASTROSOPIA - Veggie-talebans, choice or fashion? > SPERIMENTAZIONI - Lo chef si aggiorna? > NEL MONDO - Cucina vegetariana in Cina: tradizione millenaria > AROUND THE WORLD - Vegetarian cuisine in China: thousand years old tradition



## Pizza di gazpacho senza pane

### Ingredienti:

200 g peperoni rossi; 50 g cetrioli; 30 g cipolla rossa; 80 g pomodoro maturo; 1 spicchetto d'aglio; aceto rosso q.b.; sale e pepe q.b.; 5 gocce tabasco; 5g agar agar ogni kg di gazpacho; olive leccino; alcuni cubetti di mozzarella di bufala; erbe ed ortaggi a piacere.

Frullare insieme peperoni, pomodori, cipolla rossa, aglio, aceto, cetrioli tabasco e passare il tutto al sottovuoto in contenitore aperto per estrarre l'aria in eccesso. Prenderne una parte ed aggiungervi l'agar. Portare a bollire questa parte, aggiungervi il resto e colare in una cintura di acciaio. Dopo aver raffreddato il tutto, togliere la cintura e condire a piacere con mozzarella, olive, funghi paglia, fiori ed erbe. Può essere servita calda a settanta gradi.



## Gazpacho pizza without bread

### Ingredients:

200 g red peppers; 50 g cucumber; 30 g red onion; 80 g ripe tomatoes; 1 garlic clove; red vinegar as needed; salt and pepper to taste; 5 drops Tabasco; 5 g agar agar per kg of gazpacho; Leccino olives; a few dices of buffalo mozzarella; herbs and vegetables to taste.

Blend together the peppers, tomatoes, red onion, garlic, vinegar, cucumber, tabasco and then vacuum the mixture in an open container to remove the excess air. Take a part of the mixture and add the agar to it. Boil this part, then add the rest and strain in a steel mould. When it is cold, remove the mould and garnish with mozzarella, olives, mushrooms, flowers and herbs. It can be served hot a 70°C.



Di Marcantonio Sagramoso,  
Chef Ristorante  
Le Cedrare  
Stradone Roma, 8  
Illasi (Verona) Tel.  
045.6520719  
www.lecedrare.it