



Foto: Alphonse Lamy

COPINHOS FRESCOS

Já se foi o tempo em que o gazpacho era apenas uma sopinha fria de vegetais, com ênfase no tomate. Característica do sul da Espanha, a receita alcançou fama mundial e, conseqüentemente, interpretação moderna dos chefs. No restaurante carioca Market, leva a assinatura da chef consultora Carolina Figueiredo e é oferecida em três versões. Batizada de trilogia de gaspachos (foto), é levada à mesa em charmosos copinhos o clássico de tomate e pepino, ao lado de uma versão de abobrinha ao pesto e de iogurte com ervas, combinações que esbanjam frescor. Veja a receita em prazeresdamesa.com.br