

SALSE E SUGHI

Tzatziki

di: *Maria*

LUOGO: **Europa / Grecia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

YOGURT GRECO 1,5 tazze
CETRIOLI medi - 2
SPICCHIO DI AGLIO grandi - 6
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da
tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Grattugiate i cetrioli utilizzando una grattugia a buchi grandi o una mandolina.



2 Strizzateli bene per asciugarli dal liquido di vegetazione, quindi salateli.



- 3 Tritate l'aglio finissimo e unitelo ai cetrioli, unite anche l'aceto e lo yogurt ed amalgamate bene gli ingredienti.





4 Unite, infine, l'olio extravergine d'oliva e regolate di sale.



5 A piacere potrete spolverizzare la salsa con paprika e decorarlo con olive nere cotte al forno.

NOTE