

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

cucchiai da tavola

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaio da tavola

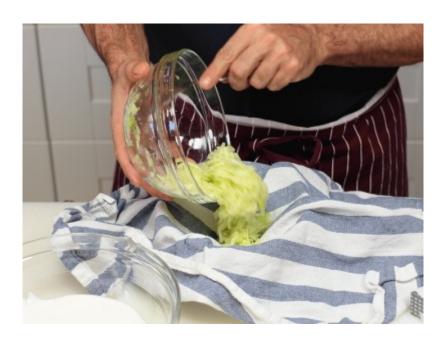
SALE

PREPARAZIONE

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



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





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.





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

Note