

SALSE E SUGHI

Tzatziki salsa greca

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

Variazione: Se lo volete più piccante aggiungete altro aglio oppure mandorle o nocciole pelate e tritate fini.