

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.