

SALSE E SUGHI

Zaziki

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di yogurt greco

1/2 cetriolo

1 spicchio d'aglio

aneto fresco tritato

olio di oliva

aceto

sale

pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Sbucciare e grattugiare il cetriolo.



3 Il cetriolo contiene tanta acqua. Mettere la polpa del cetriolo sulla carta da cucina per assorbire il liquido in eccesso.



- 4 Grattugiare l'aglio e tritare l'aneto. Mescolare il tutto aggiungendo sale, pepe, poco olio e pochissimo aceto.



5 Riporre in frigorifero almeno 3-4 ore prima di gustarlo. Ottimo se preparato il giorno prima.

NOTE

Si può mangiare con il pane, la pita, le patate fritte, nei suvlaki o come condimento per la carne grigliata.