



Le salse vegetariane

SALSA TZATZIKI



Ingredienti

400 g di YOGURT GRECO
.....
10 ml di ACETO DI VINO
BIANCO
.....
175 g circa di CETRIOLO
.....
2 spicchi di AGLIO BIANCO
PIACENTINO
.....
20 ml di OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA
.....
SALE fino q.b.

Procedimento

- Lavate il cetriolo, eliminate i semi e grattugiatelo senza togliere la buccia. Lasciatelo riposare sopra un colino per almeno un'ora;
- Sbucciate gli spicchi d'aglio, eliminate l'anima con un coltello per poi tritarli finemente fino a ottenere una specie di crema;
- Versate lo yogurt in una ciotola, aggiungete il sale, l'olio e l'aceto, alternandoli fra di loro, poi mescolate bene;
- Strizzate il cetriolo per eliminare tutta l'acqua ed unitelo allo yogurt;
- Aggiungete la crema di aglio e lasciate riposare il tutto in frigorifero per 2-3 ore per fare amalgamare i sapori al meglio.