

Tzatziki



Per 🍴 🍴

Ingredienti

170 gr di yogurt greco
1/2 cetriolo tritato
1 spicchio d'aglio non troppo grande
1 cucchiaino di aceto
2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
2 prese di sale
1/2 cucchiaino di aneto disidratato
1 oliva di Kalamata

Procedimento

Con una grattugia tritare finemente il cetriolo, premerlo tra le mani per fare fuoriuscire tutta l'acqua, e se necessario tamponare con carta da cucina. Aggiungere lo spicchio d'aglio tritato, lo yogurt, il sale, l'olio, l'aceto e l'aneto. Mescolare bene, decorare con l'oliva e riporre in frigorifero per qualche ora prima di servire.

Vi suggerisco di servirlo con...

Insalata greca: pomodori | cetriolo | cipolla rossa | peperone verde | olive nere di Kalamata | feta a piacere | sale, olio e origano.

Insalata di pollo: pollo lesso | patate lesse | pomodorini | olive nere | sale, olio e origano.