

# Salsa tzatziki



## Ingredienti

- 170 g di yogurt bianco greco (senza zucchero)
- 1 cetriolo
- un pezzettino di aglio (secondo il proprio gusto)
- 3 cucchiaini di aceto (o di succo di limone)
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Famosa salsa di accompagnamento greca; perfetta con le carni arrostate, spesso la uso anche per condire l'insalata.

TROVI LA VIDEORICETTA QUI

Procedimento:

taglia il cetriolo dal lato dell'attaccatura alla pianta e ruota l'estremità contro il cetriolo (in questo modo eliminerai l'eventuale gusto amaro). Grattugia, con una grattugia a fori larghi tutto il cetriolo e mettilo a colare per 15 minuti con un pizzico di sale che favorirà l'uscita dell'acqua di vegetazione.

Nel frattempo elimina la parte interna ad un pezzetto di aglio, schiaccialo aiutandoti con un pizzico di sale (che farà attrito) e la lama piatta di un coltello. Aggiungi l'aglio ridotto in poltiglia allo yogurt.

Strizza il cetriolo grattugiato per eliminare tutta l'acqua ed aggiungilo allo yogurt, regola di sale, aggiungi aceto (o limone), olio e pepe.

Puoi guarnire con qualche fogliolina di menta.