Ricetta: **Insalata di patate con tzatziki**

Author: WWW.MISYA.INFO

Quest'insalata di patate con tzatziki è una delle mie insalate preferite. Le patate condite con lo tzatziki ,una salsa allo yogurt tipica della Grecia, divengono un piatto ideale da servire sia come piatto unico che come contorno.Insalata di patate con tzatziki è un piatto fresco e leggero, che di questi tempi è davvero l'ideale da portare in tavola :)

Ingredienti per 4 persone:
- 600 gr di patate
- 250 gr di yogurt greco
- 2 cetrioli
- 2 spicchi di aglio
- 1 fascetto di menta
- 2 cucchiai di olio evo
- sale
- pepe

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 1 ora+2 ore di riposo in frigo
Procedimento per preparare l'insalata di patate con tzatziki
Mettere a bollire le patate in abbondante acqua salata.
Nel frattempo grattugiate i cetrioli (io ho fatto una parte grattugiata, e l'altra a pezzetti), lavati ma non sbucciati. Cospargete i cetrioli con il sale e lasciateli in uno scolapasta a scolare per almeno un?ora.

Sbucciare e tritare l'aglio.
Unire quindi i pezzetti di cetriolo, con l'aglio tritato, le foglioline di menta (tritate anch'esse), sale, pepe ed un cucchiaio d'olio.
Aggiungete adesso lo yogurt a cucchiaiate, fino ad ottenere un composto cremoso ma denso

Lasciate a riposare lo tzatziki in frigo per almeno un'ora in modo tale da far legare bene i vari sapori tra loro.

Spellate le patate, tagliatele a dadini e lasciatele raffreddare.

Unire le patate con lo tzatziki e fate riposare in frigorifero per almeno un?ora prima di servire in tavola.

Servire l'insalata di patate con tzatziki con delle fettine di cetriolo e un ciuffetto di menta

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO