

Ricetta: **Tzatziki**

Autore: WWW.MISYA.INFO

**Dosi per** : 4 persone

**Tempo di cottura** :

**Tempo di preparazione** : 20 min



Lo tzatziki (????????) è un antipasto greco a base di yogurt, cetriolo e aglio, sicuramente è una delle ricette più conosciute e apprezzate della cucina ellenica. Grazie al suo sapore fresco e alla sua versatilità, lo tzatziki viene utilizzato per accompagnare moltissime pietanze, dal pesce alla carne alle insalate, inoltre è uno degli ingredienti fondamentali della famosissima Pita Gyros, è così diffusa che in pratica è impossibile andare in Grecia e non assaggiarla, anche se per sbaglio ;) Io adoro questa salsa ed in Estate la preparo spessissimo, dopo vari assaggi in loco, questa è l'alchimia che son riuscita a trovare. La ricetta è semplicissima, dovrete solo avere l'accortezza di prepararlo un pò prima, poichè più tempo lascerete lo tzatziki in frigo prima di servirlo, più sapore acquisterà ;)

**Ingredienti per 4 persone:**

400 gr di yogurt greco  
1 cetriolo  
3 spicchi di aglio  
menta  
2 cucchiari di olio di oliva extravergine  
sale

**Procedimento**

Lavate, spuntate e sbucciate il cetriolo.

Grattugiate il cetriolo e mettetelo in un colino, aggiungeteci un po' di sale e lasciate riposare per 30 minuti, fino a che non avrà perso la sua acqua di vegetazione.

Mettete il cetriolo grattugiato, in una ciotola, assieme all'aglio e la menta tritati.

Poi unite lo yogurt, il sale e l'olio.

Mescolate lo tzatziki facendo amalgamare tutti gli ingredienti in maniera omogenea.

Decorate lo tzatziki con delle rondelline di cetriolo o un po' di menta e lasciatelo riposare in frigo per almeno un'ora, prima di servirlo.

Copyright © 2016 WWW.MISYA.INFO