

Ricetta: **Tzatziki**

Author: WWW.MISYA.INFO

Lo tzatziki (????????) è un antipasto greco usato anche come salsa ed è sicuramente una delle ricette più conosciute e apprezzate della cucina greca, è una salsa così diffusa che è impossibile andare in grecia e non assaggiarla in una pita giros o un soulaki ;)

Lo Tzatziki è preparato con yogurt, cetrioli a purea o finemente spezzettati e aglio, viene generalmente arricchito con olio d'oliva e varie erbe, tra cui l'aneto e la menta.

Durante le cene d'estate preparo spesso questa deliziosa salsa per accompagnare piatti di carne o di pesce che mi ricordano le mie estati in Grecia :)

Ingredienti per 4 persone:

- 250 gr di yogurt greco
- 1 cetriolo
- 2 spicchi di aglio
- menta
- 1 cucchiaio di olio evo
- sale

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo totale: 20 min

Procedimento per preparare lo tzatziki

Lavare il cetriolo, sbuciarlo e tenere da parte un po' di buccia e qualche rondellina di cetriolo per decorare.

Grattugiare il cetriolo e metterlo in un colapasta e schiacciarlo finché non avrà perso tutta la sua acqua.

Sbucciare e tritare l'aglio insieme alla buccia del cetriolo e alla menta.

In una ciotola mettere lo yogurt a cui aggiungerete il cetriolo grattugiato, l'aglio e la menta tritati, un cucchiaio d'olio e il sale.

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

Decorare lo tzatziki con delle rondelline di cetriolo o un po' di menta e lasciarlo a riposare in frigo per almeno un'ora prima di servirlo, in modo tale da far legare bene i vari sapori tra loro.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO