

## TZATZIKI FETA E MELA



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** 10 min - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 1 cetriolo piccolo (250 g) - 1 mela verde del tipo Granny Smith - il succo di ½ limone - 150 g di yogurt greco - 6 ametti di aneto (facoltativo) - 6 rametti di menta - ½ cucchiaino di paprika - 200 g di feta - sale, pepe

---

1. Inserire la bacinella trasparente e la bacinella media con il disco per grattugiare 2 mm. Lavare e sbucciare il cetriolo, grattugiarlo, aggiungere poco sale e lasciarlo riposare in uno scolapasta per 10 minuti affinché perda tutta l'acqua. Sbucciare la mela, tagliarla in otto parti, eliminare i semi e metterla nella mini bacinella. Avviare il programma ROBOT per circa 20 secondi.

2. Aggiungere il succo di limone, lo yogurt, l'aneto e le foglie di menta lavate e sminuzzate\*, la paprika, il pepe e il cetriolo asciugato e riavviare per 30 secondi. Servire accompagnato dalla feta a cubetti.

Cook Expert ■