TZATZIKI TRADIZIONALE



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

---

Ingredienti : 4-6 persone

- 1 cetriolo piccolo (200 g) - 150 g di yogurt greco - il succo di ½ limone - 1 spicchio d'aglio - 6 rametti di menta - ½ cucchiaino di paprika - 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.

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

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016