VELLUTATA DI CETRIOLO

alla greca

Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** Filtro Setaccio o Extra Press

---

Ingredienti : 2 persone

- ½ cetriolo - 2 yogurt alla greca* - erba cipollina, menta - sale, pepe - 1 filo di limone

---

1. Lavare e sbucciare il cetriolo. Tagliarlo a pezzi e passarlo con l?Extra Press per un aspetto vellutato (oppure con il Filtro Setaccio per un risultato più liquido).

2. Mescolare con la frusta il succo di cetriolo assieme agli yogurt e aggiungere a vostro piacimento la menta e l?erba cipolina tritate, il sale, il pepe e un filo di limone.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

*Allergeni: questa ricetta contiene prodotti a base di latte.