



Tzatziki - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

salsa - cetrioli - yogurt - zaziki - tsatsiki

La ricetta che mi diedero in Grecia è questa, ma vi metto in parentesi le mie variazioni:

500 gr. di yogurt greco
7 spicchi d'aglio (5)
7 cucchiaini d'olio (5)
7 cucchiaini d'aceto(2)
3 cetrioli
sale, pepe.

Grattugiare i cetrioli, salarli e mettere in un colino a scolare.

Preparare un'emulsione con aglio olio e aceto frullati col minipimer.

Aggiungere lo yogurt greco (particolarmente denso e cremoso) e i cetrioli ben sgocciolati.

