TZATZIKI

Preparazione : 15 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** - - **Materiale :** coltello in metallo

---

Ingredienti : 1 tazza

- 1 piccolo cetriolo - 2 ½ vagetti alla greca - 1 spicchio d'aglio - 2 cucchiai di olio d'oliva - 1 cucchiaio di aceto di vino - 1 ciuffo di menta - sale e pepe q.b.

---

1. Togliere la buccia del cetriolo e tagliarlo a cubetti di 2 cm circa. Metterlo nella bacinella e dare 5 impulsi.

2. Mettere il cetriolo tritato a scolare un colino con il sale per 30 minuti. Asciugare il cetriolo in un canovaccio.

3. Nella bacinella tritare lo spicchio d'aglio, poi aggiungere lo vagetti, la menta, l'olio d'oliva e l'aceto e dare 2/3 impulsi. Aggiungere il cetriolo, pepare e dare di nuovo 2/3 impulsi.

Consigli del cuoco :

Servirlo ben fresco su pane tostato o per accompagnare pesci freddi o affumicati.

Micro ■