

INSALATA DI CETRIOLO AL RAFANO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cetriolo,
- 1 rafano,
- 1/2 mazzetto di crescione,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 vasetto di yogurth,
- 3 cucchiaini di aceto di vino,
- 1 punta di zenzero,
- 1 punta di peperoncino,
- sale,
- pepe.

Sbucciate il cetriolo e il rafano.

Tagliateli a julienne.

Sbucciate l'aglio, tagliate in due lo spicchio e passatelo all'interno dell'insalatiera.

Lavate accuratamente il crescione e asciugatelo.

Versate lo yogurth nell'insalatiera, unite l'aceto e le spezie, sbattete con la frusta e aggiungete il cetriolo e il rafano.

Mescolate con la salsa e decorate con il crescione.