

ZUPPA DI CETRIOLINI SOTT'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di cetriolini sott'aceto
- 100 cl brodo di pollo
- 2 zollette zucchero
- 1 pizzico macis
- 1 pizzico zenzero in polvere
- sale
- pepe
- 1 bicchiere yogurth di latte intero

Per guarnire:

- menta
- finocchio selvatico

Tritare 250 g di cetriolini sott'aceto e lasciarli immersi per 30 minuti in un litro di brodo di pollo.

Passarli al setaccio e portare a bollore il brodo con 2 zollette di zucchero, 1 pizzico di macis, 1 pizzico di zenzero in polvere, sale e pepe.

Aggiungere 1 bicchiere di yogurth di latte intero e far raffreddare in frigorifero.

Servire guarnito con menta e finocchio selvatico tritati finemente.