

## CREMA ALLO YOGURTH

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di yogurth intero
- 1 cucchiaio di panna
- alcuni steli di erba cipollina
- sale
- pepe

Lavorare lo yogurth con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una crema omogenea, poi amalgamarvi la panna. Ridurre a pezzettini piccolissimi l'erba cipollina e incorporarla alla crema di yogurth. Salare, pepare e mettere in frigorifero fino al momento di servire. Accompagnarla a verdure scottate in acqua bollente come fagiolini e cetrioli.