

SALSA ALL'ANETO E CETRIOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di yogurth denso (straghisto)
- 3 cetrioli
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- 3 cucchiari di aneto tritato
- 1 presa di zucchero
- 1 pizzico di sale

Sbattete con una frusta lo yogurth con l'aceto.

Sbucciate e grattugiate la polpa di cetriolo lasciandola riposare 10 min.

con un pizzico di sale, quindi strizzatela in modo da eliminare il liquido in eccesso e unitela allo yogurth insieme all'aneto.

Mescolate bene in modo da amalgamare gli ingredienti e servite.