

TZAZICHI 1

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di yogurth greco
- 2 cetrioli
- 3 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 80 g di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Pelate i cetrioli, svuotateli dei semi, tagliateli a cubetti e spolverizzateli di sale per farli spurgare. Strizzate, quindi, i cetrioli dall'acqua di vegetazione e passateli al mixer insieme all'aglio, all'aceto e all'olio. Amalgamate il ricavato con lo yogurth e completate con un trito di prezzemolo. La salsina, di origine greca, accompagna il pesce ai ferri.