

GAMBERI ALLA GRECA

Ingredienti per 6 persone:

- 30 code di gamberi
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 rametto di finocchietto
- 2 limoni
- 300 g di yogurth bianco
- 3 spicchi di aglio tritato
- 1 cetriolo
- menta tritata
- sale
- pepe

Sbucciare il cetriolo e affettarlo molto sottile, salarlo e farlo riposare per 1 ora.
Scolarlo, mescolarlo allo yogurth e unire l'aglio e la menta.
Sbollentare le code di gamberi in acqua salata bollente per 4 minuti.
Condirle con l'olio, il succo dei limoni, il finocchietto tritato, sale e pepe.
Mescolare le code di gamberi alla salsa allo yogurth e servire.