

Ricette a quadretti

L'estate sta finendo: consoliamoci con lo tzatziki!



eri qui in Veneto sembrava essere arrivato l'autunno ma non volevo rassegnarmi all'idea che l'estate fosse già finita. Quindi ho preparato un piatto che profuma di vacanze, sole e mare: lo **tzatziki**. Però stavolta è rivisitato a modo mio, dato che l'aneto proprio non lo avevo (ed ho usato il timo) e ho sostituito la classica **pita greca** con una piadina nostrana. Ma vi assicuro che si accompagnano ottimamente!

N. porzioni: 4

Tempo: 70 min

Ingredienti

- 400 gr yogurt greco (io uso il Total Fage)
- 2 cucchiaini aceto di mele o bianco
- 3 spicchi aglio
- 1 cetriolo
- 3 rametti timo
- 4 cucchiaini olio evo
- sale e pepe

Istruzioni

1. Lavare ed asciugare il cetriolo, quindi privarlo della buccia (per renderlo più digeribile) e grattugiarlo con la grattugia a fori grossi.
2. Mettere il cetriolo in un colino per un'ora e coprire con un peso, in modo che perda l'acqua in eccesso.
3. Strizzare il cetriolo e unirlo all'aglio spremuto (o tritato molto finemente) e allo yogurt, mescolando con un cucchiaino.
4. Unire al composto l'olio e l'aceto alternandoli un cucchiaino alla volta, mescolando con una frusta.
5. Aggiustare di sale e pepe e unire il timo tritato.
6. Far riposare in frigo per alcune ore e servire con la piadina tagliata a spicchi.

Note

Questa salsina fresca è ottima anche per accompagnare carni cotte alla griglia.