Salse Vegane

TZATZIKI

Ingredienti

2 spicchi d'Aglio Bianco Piacentino

400g di yogurt greco

1 cetriolo

10 g di aceto di vino bianco

20g di olio extravergine d'oliva

sale q.b.

Procedimento

- Lavate il cetriolo ed eliminate i semi, poi grattugiatelo senza togliere la buccia. Lasciatelo riposare su un colino per un'ora, cosi che perda l'acqua di vegetazione
- Intanto sbucciate gli spicchi d'Aglio Bianco Piacentino ed eliminate l'anima, tritateli finemente e schiacciateli con un coltello fino a ottenere una sorta di crema.
- Versate lo yogurt in una ciotola, aggiustate di sale, aggiungete l'olio e l'aceto, poi mescolate bene.
- Infine unite anche il cetriolo e la crema d'Aglio Bianco Piacentino e mescolate nuovamente.
- Lasciate riposare la salsa in frigo un paio d'ore prima di servirla.