SECONDI PIATTI DI CARNE

Salsa n. 1: Tzatziki alla pimpinella

INGREDIENTI:

1 grosso cetriolo verde.
1 cipollotto.
1 spicchio d'aglio.
100 g di rametti giovani di pimpinella.
3 foglioline di menta piperita.
6 cucchiai di olio extravergine d'oliva.
Pepe nero macinato al momento.
1/2 l di yogurt intero.
Sale.

PREPARAZIONE

Frullate l'olio con il cipollotto (sia la parte bianca sia quella verde), la menta e l'aglio. Sbucciate e affettate il cetriolo, poi spolverizzatelo di sale e mettetelo in un colapasta coperto da un piatto su cui poggerete un peso. Staccate dai rametti tutte le foglioline di pimpinella. Quando i cetrioli hanno scolato l'acqua di vegetazione in eccesso, tritateli grossolanamente avendo cura che non restino residui di sale. Metteteli in un recipiente a fondo concavo con lo yogurt, le foglie di pimpinella, e abbondante pepe, mescolate con la frusta poi unite anche l'olio aromatizzato, continuando a mescolare con la frusta per qualche minuto. Aggiustate di sale e lasciate riposare in frigo per almeno 2 ore.

NARRIAMO LE NOSTRE CENE
RICETTE FRA PRATI E BOSCHI
EDIZIONE IDEA NATURA MILANO