Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com

114 Ricetta numero centoquattordici

Cetrioli con condimento di yogurt al limone



Ingredienti per 4 persone

300–400 g di cetrioli	sbucciare e tagliare a fettine sottili
160 g di yogurt	lasciare sgocciolare leggermente in un colino (oppure usare yogurt greco denso, riducendone la quantità)
160 g di limone sotto sale (ricetta n. 71)	(in alternativa, la scorza grattugiata e un po' di succo di un limone fresco): incorporare allo yogurt, salare e pepare.
120 g di ceci neri lessati	In alternativa, usare lenticchie nere lessate.
4 cucchiai d'olio d'oliva	Prima di servire, salare i cetrioli e condirli con un po' d'olio.
	Per servire: Aggiustare ancora di sapore la salsa, stenderla sul piatto e adagiarvi sopra i cetrioli. Completare con una macinata di pepe.

IL CONSIGLIO DI VERONICA

La ricetta dei limoni sotto sale la trovate sul nostro sito, nella sezione «Conserve»: è la numero 71. Una precisazione: potete anche tagliare i limoni in quattro e poi «coccolarli» con la pasta di sale e zucchero. Così il problema dello spazio è risolto e in un vasetto da marmellata ci stanno comodamente due limoni.

Provateci: ne vale davvero la pena!