

SALSA DI YOGURT GRECO AL MIELE

Difficoltà:



Persone:

4 persone

Tempo di preparazione:

10 minuti



Ingredienti:

- 100 gr. di feta
- 200 gr. di yogurt greco
- 1 cucchiaio di miele d'acacia
- Un pizzico di pepe nero
- 2 cucchiaini di erba cipollina tritata
- Chips zucca q.b.

Consigli:

Puoi arricchire la salsa con olive nere tritate, capperi o pomodori secchi.

La salsa di yogurt greco al miele si conserva in frigorifero per 2-3 giorni.

Prodotti SAGGRO:



Miele d'Acacia

Preparazione:

1. In una ciotola, schiacciare la feta con una forchetta fino a ridurla in briciole fini.
2. Unire lo yogurt greco e il miele d'acacia alla feta sbriciolata. Mescolare bene con un cucchiaio fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo.
3. Aggiungere un pizzico di pepe nero e mescolare nuovamente.
4. Tritare finemente l'erba cipollina e incorporarla al composto di yogurt e feta. Mescolare delicatamente per distribuirlo uniformemente.
5. Disporre la salsa di yogurt greco al miele in ciotole o bicchierini. Decorare con chips di zucca.