

Salsa allo yogurt

INFORMAZIONI

- 2 persone
- 35Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 1 mazzetto di finocchietto selvatico
- 100 g di yogurt bianco intero
- Sale

PREPARAZIONE

- Lavare il finocchietto selvatico, rimuovere le parti del gambo troppo coriacee e tritarlo con la mezzaluna su un tagliere.
- In una ciotolina miscelare lo yogurt con un cucchiaino di finocchietto ed un pizzico di sale.
- Conservare in frigorifero fino al momento di servire.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Contorni a base di verdure crude, secondi piatti a base di carne.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

La salsa allo yogurt può essere preparata in anticipo e conservata in frigorifero fino al momento di utilizzarla, ben coperta con pellicola da cucina o chiusa in un vaso. Si conserva così per un paio di giorni.