

Ispirazione culinaria del mese di agosto

Zuppa fredda di cetrioli

per 4 porzioni:

2 cetrioli
250 ml di yogurt naturale
panna acida con fermenti
erba cipollina
un po' di pepe rosa

ev. un po' di peperoncino
sale, pepe

Preparazione:
ca. 10 minuti



Preparazione:

Sbucciare e tagliare i cetrioli. Frullare i cetrioli con lo yogurt e aggiungere circa 10 cucchiaini d'acqua. Salare ed eventualmente condire con un po' di peperoncino in polvere. Lasciare raffreddare.

Mescolare la panna acida con l'erba cipollina già tritata, salare e pepare. Una volta che la zuppa è abbastanza fredda, servire con la panna acida e qualche grano di pepe rosa.

**Buon appetito vi augurano
Sandra, Nicol e la famiglia ABC
e il BLOKistl Alto Adige**