

Livello intermedio/superiore

Es.46 Completare la ricetta con la forma SI impersonale/
passivante

Crema di cetrioli e yogurt

-  Difficoltà: **Molto facile**
-  Preparazione: **10 min**
-  Cottura: **20 min**
-  Dosi per: **4 persone**
-  Costo: **Molto basso**



INGREDIENTI

157 Kcal Calorie per porzione

[+info](#)

INGREDIENTI PER LA CREMA DI CETRIOLI

- o Cetrioli 480 g
- o Yogurt bianco naturale cremoso 100 ml
- o Olio extravergine d'oliva 50 g
- o Brodo vegetale 800 ml
- o Scalognò 60 g
- o Aneto q.b.
- o Scorza di limone non trattato 1
- o Sale fino q.b.
- o Pepe nero q.b.

PREPARAZIONE

COME PREPARARE LA CREMA DI CETRIOLI E YOGURT



Per preparare la crema di cetrioli e yogurt _____
(iniziare) preparando il brodo vegetale. Poi _____
(lavare) e _____ **(asciugare)** le verdure. Quindi
 _____ **(mondare)** e _____ **(tritare)** finemente lo
 scalogno **1**. _____ **(Spuntare)** poi i cetrioli,
 _____ **(ricavarne)** delle fettine **2**, _____
(tagliare) queste ultime a piccoli dadini **3** e _____
(tenerli) da parte.



_____ **(tritare)** finemente anche l'aneto **4** e
 _____ **(tenerlo)** da parte. Ora tutto è pronto per la
 preparazione. _____ **(prendere)** un tegame
 antiaderente dai bordi alti. _____ **(fare)** appassire lo
 scalogno con un filo di olio **5**. _____ **(mescolarlo)** di
 tanto in tanto per una cottura uniforme fino a che non
 risulterà dorato. Quindi _____ **(sfumare)** con un
 mestolo d'acqua **6**.



_____ **(Aggiungere)** i dadini di cetriolo **7** e
 _____ **(farli)** cuocere per alcuni minuti mescolandoli
 con una spatola **8**. Dopo _____ **(unire)** il brodo
 vegetale caldo **9**.



_____ (Aggiungere) l'aneto 10 e _____ (coprire) con un coperchio 11. _____ (Lasciare) cuocere a fuoco dolce per circa 20-25 minuti. Trascorso questo tempo, _____ (spegnere) il fuoco e _____ (lasciare) intiepidire. Poi _____ (trasferire) il tutto in un recipiente dai bordi alti 12.



_____ (Frullare) con un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema omogenea 13. _____ (Versare) la crema in una ciotola capiente, _____ (regolare) di sale e pepe 14 e _____ (grattugiarvi) una scorza di limone non trattato 15.



_____ (Unire) lo yogurt 16. _____ (Amalgamare) gli ingredienti 17 e la crema di cetrioli e yogurt è pronta per essere gustata 18!