

**Soluzione intermedio/superiore es.46:**

## **Crema di cetrioli e yogurt**

### **PREPARAZIONE**

#### **COME PREPARARE LA CREMA DI CETRIOLI E YOGURT**

Per preparare la crema di cetrioli e yogurt **si inizia** preparando il brodo vegetale. Poi **si lavano** ed **si asciugano** le verdure. Quindi **si monda** e **si trita** finemente lo scalogno **1**. **Si spuntano** poi i cetrioli, **se ne ricavano** delle fettine **2** e **si tagliano** queste ultime a piccoli dadini **3** e **li si tiene** da parte.

**Si trita** finemente anche l'aneto **4** e **lo si tiene** da parte. Ora tutto è pronto per la preparazione. **Si prende** un tegame antiaderente dai bordi alti. **Si fa** appassire lo scalogno con un filo di olio **5**. **Lo si mescola** di tanto in tanto per una cottura uniforme fino a che non risulterà dorato. Quindi **si sfuma** con un mestolo d'acqua **6**.

**Si aggiungono** i dadini di cetriolo **7** e **li si fa** cuocere per alcuni minuti mescolandoli con una spatola **8**. Dopo **si unisce** il brodo vegetale caldo **9**.

**Si aggiunge** l'aneto **10** e **si copre** con un coperchio **11**. **Si lascia** cuocere a fuoco dolce per circa 20-25 minuti. Trascorso questo tempo, **si spegne** il fuoco e **si lascia** intiepidire. Poi **si trasferisce** il tutto in un recipiente dai bordi alti **12**.

**Si frulla** con un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema omogenea **13**. **Si versa** la crema in una ciotola capiente, **si regola** di sale e pepe **14** e **vi si grattugia** una scorza di limone non trattato **15**.

**Si unisce** lo yogurt **16**. **Si amalgamano** gli ingredienti **17** e la crema di cetrioli e yogurt è pronta per essere gustata **18!**

adatt. da [ricette.giallozafferano.it](http://ricette.giallozafferano.it)