

All'insegna di un'estate greca! Avete appetito di pasta, ma volete una ricetta veloce e leggera per le temperature estive? Date un'occhiata alla nostra ricetta!

INSALATA DI PASTA TZATZIKI



Dosi: 4

Calorie per porzione: 587 kcal

Ingredienti

- 500 g di pasta
- 1/2 cetriolo
- 3 spicchi d'aglio
- 250 g di quark di crema di formaggio
- 100 g di panna fraiche
- 250 g di pomodori piccoli
- sale e pepe
- Olio d'oliva

Istruzioni

1. Cuocere la pasta al dente secondo le istruzioni della confezione.
2. Nel frattempo, grattugiare il cetriolo e metterlo in una piccola ciotola. Tritare finemente l'aglio.
3. Mescolare quark, crème fraiche e aglio in una seconda ciotola. Aggiungere il cetriolo grattugiato, condire bene con sale, pepe e un filo d'olio d'oliva.
4. Mescolare la pasta in una grande ciotola con tzatziki e pomodori
5. Condire a piacere con sale, pepe ed erbe fresche.
6. Mettere in frigorifero fino a servire.

Buon appetito!