



PINZIMONIO CON SALSE ALLO YOGURT



4 PORZIONI



15 MINUTI PREPARAZIONE

INGREDIENTI

- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 1 finocchio
- 1 carota
- 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva
- 1 vasetto di yogurt greco
- il succo di un limone
- basilico e maggiorana freschi
- un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

1. Pulisci e lava bene le verdure. Taglia a listarelle i peperoni facendo attenzione a eliminarne le parti bianche, poi taglia a listarelle anche la carota. Elimina dal finocchio la parte superiore con le foglioline, taglialo a metà, e dividi ogni metà in quattro parti, ottenendo degli spicchi regolari.
2. **Pinzimonio 1:** prendi le listarelle di peperone giallo, riducile a cubetti e mettile nel contenitore per il frullatore a immersione. Aggiungi un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva, un cucchiaio di yogurt greco, un cucchiaio di succo di limone, un pizzico di sale e frulla il tutto per ottenere una salsa omogenea.
3. **Pinzimonio 2:** prendi il restante yogurt greco e mettilo in una ciotola, aggiungi basilico e maggiorana tritati, due cucchiai di succo di limone, un pizzico di sale, e mescola bene.
4. Trasferisci entrambe le salse in due ciotole e servile con le verdure!

