

## Crostini integrali con salsa tzatziki



---

TEMPI DI PREPARAZIONE 20 minuti

TEMPO DI COTTURA 3-4 minuti

---

### Ingredienti per 4 persone

- / 8 fette di pane di semola semintegrale o ai semi
- / 300 g di cetrioli
- / 200 g di BIANCO NATURALE ZERO ZUCCHERI VALSOIA
- / Erba cipollina
- / Menta fresca
- / Succo di 1/2 limone
- / Olio di oliva extra vergine
- / Sale
- / Pepe

### Procedimento

1. Lavate il cetriolo e grattugiatelo con una grattugia a fori larghi.
2. Salate leggermente e lasciate riposare per 10 minuti. In questo modo i cetrioli rilasceranno l'acqua in eccesso.
3. Strizzate i cetrioli per eliminare il liquido di vegetazione, riuniteli in una terrina con il BIANCO NATURALE ZERO ZUCCHERI VALSOIA, il succo di limone e le erbe tritate, quindi salate e pepate.
4. Tostate le fette di pane su una griglia calda o sotto al grill del forno.
5. Lasciatele raffreddare. Farcite i crostini con la salsa tzatziki e completate con le erbe fresche.