

## CETRIOLI ALLA CREMA

### Ingredienti

- 1 limone
- panna fresca da montare (140ml)
- 3 cetrioli
- dragoncello
- sale grosso
- pepe nero

### Come si prepara

Pelate e mondate i cetrioli, tagliateli a rondelle non troppo sottili, disponeteli su un panno da cucina, cospargeteli con il sale grosso e lasciateli così per 30 minuti.

Nel frattempo mettete in una ciotola del dragoncello, unite la panna, il succo del limone filtrato, e il pepe.

Mescolate bene con un cucchiaino di legno sino ad ottenere una salsina omogenea.

Scolate ed asciugate i cetrioli, metteteli in una insalatiera, conditeli con la salsa preparata e lasciate riposare in frigorifero per venti minuti.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 70

### Tags

verdure, ortaggi, verdure crude, Cetrioli alla crema

