



# Salsa allo yogurt - vegetale

RICETTA EXTRA-SCOLASTICA

**Ingredienti:**  
per quattro porzioni

250g Yogurt di soia (senza zucchero)

1 Limone Bio

10g Olio EVO

Prezzemolo q.b.

Aneto q.b.

Erba Cipollina q.b.

Sale q.b.





# Salsa allo yogurt - vegetale

RICETTA EXTRA-SCOLASTICA

## Procedimento:

Preparare la salsa allo yogurt vegetale, è veramente semplice.

Prendete lo yogurt di soia e lasciatelo colare in un colino rivestito di con un piccolo telo di cotone.

Una volta colato, trasferite lo yogurt in una ciotola aggiungendo il sale, l'olio EVO, il succo e la scorza del limone. Mescolate bene il tutto e insaporite alla fine con le erbe aromatiche.

La salsa allo yogurt vegetale è pronta per essere servita e gustata!

