

CACIK

Ingredienti:

Io conosco le versioni turca (cacik, pronuncia giagik) e greca, zaziki, con la fondamentale differenza che i cetrioli non sono frullati, ma tagliati a fettine molto sottili o addirittura grattugiati grossi, poi strizzati e salati.

Poi si mette lo yogurt e l'aglio tritato (indispensabile, secondo me), ed infine un filo d'olio.

In più si possono aggiungere aromi per modificare un po' il gusto, come paprika, aneto o finocchio.

La mia variante personale è nella preparazione dei cetrioli.

Li taglio a cubetti piccoli e li lascio per qualche ora a riposare coperti con un po' di sale (tipo melanzane), poi scolo il liquido e preparo lo zaziki con una materia prima decisamente più saporita.