

# Gamberi alla greca

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 6 persone:

30 code di gamberi  
1 cucchiaio olio d'oliva  
1 rametto finocchietto  
2 limoni  
300 g yogurth bianco  
3 spicchi aglio tritato  
1 cetriolo  
menta tritata  
sale  
pepe

## Preparazione

Sbucciare il cetriolo e affettarlo molto sottile, salarlo e farlo riposare per 1 ora. Scolarlo, mescolarlo allo yogurth e unire l'aglio e la menta. Sbollentare le code di gamberi in acqua salata bollente per 4 minuti. Condirle con l'olio, il succo dei limoni, il finocchietto tritato, sale e pepe. Mescolare le code di gamberi alla salsa allo yogurth e servire.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>