

AGLIATA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- 3 aglio
- sale
- prezzemolo (2gr)
- 3 tuorli d'uovo

Come si prepara

Tritare finemente l'aglio, o meglio, spremerlo con l'apposito attrezzo.

Aggiungere l'aglio ai tuorli e al prezzemolo e battere bene con la frusta fino a quando appariranno ben montati.

Versare l'olio a filo, sempre mescolando, infine aggiustare di sale.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	777 kcal 3253 kJ
-------------------	---------------------

Tags

occasioni speciali, salse, vegetariana, vegetariane, mediterranea, Agliata, salsa all'aglio