

SALSA ALLIOLÌ

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (25 cucchiaini)
- 4 aglio
- sale
- 1 tuorlo d'uovo
- succo di limone (1ml)

Come si prepara

Spellare l'aglio e privarlo dell'anima; renderlo in crema con un frullatore a immersione e miscelarlo al tuorlo d'uovo.

Montare la salsa, come per la maionese, facendo scendere a filo l'olio aiutandosi con una frusta;

quando il composto è ben montato aggiungere il succo di limone, mezzo cucchiaino di acqua fresca e infine il sale.

Difficoltà: 2

Tags

occasioni speciali, feste, salse e sughi, mediterraneo

