

ZUPPA ALL'AGLIO

Ingredienti:

- Una testa di aglio,
- maionese,
- pepe,
- sale,
- 200 g. di vermicelli o pastina, o crostoni di pane fritti.

Fate bollire a lungo, nella quantità necessaria di acqua, l'aglio.

Preparate a parte una maionese in una zuppiera.

Versatevi l'acqua in cui, oltre all'aglio, avrete anche fatto cuocere i vermicelli o la pastina.

Versate piano, mescolando con la frusta.

Se volete potrete anche tralasciare i vermicelli, e invece servire la zuppa con i crostoni di pane fritti al burro.