

SALSA AIOLI 5

Ingredienti:

- maionese,
- cinque o sei spicchi di aglio.

E' una salsa piccantissima, specialmente usata nella riviera francese.

Si tratta di una maionese lavorata in una terrina dove sono stati messi cinque o sei spicchi di aglio prima pestati nel mortaio.

E' una salsa ottima per il pesce e anche per il bollito e l'arrosto freddo.