

SALSA ALL'AGLIO NUOVO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
- 1 cucchiaio di aceto bianco di vino,
- 4 spicchi di aglio fresco,
- 2 pizzichi di sale fino,
- 1 macinata di pepe bianco.

Sbucciare gli spicchi d'aglio.

Versare in una ciotolina l'aceto, sciogliervi sale e pepe.

Spremere gli spicchi d'aglio in uno spremiaglio, raccoglierne la polpa, unirla all'aceto.

Aggiungere l'olio e montare con una forchetta per emulsionare gli ingredienti.