

AGLIATA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 6 spicchi di aglio
- 2 panini (mollica bagnata in aceto di vino bianco)
- 1 bicchiere di aceto di vino bianco
- poco vino bianco secco
- sale

Pestare bene nel mortaio l'aglio e la mollica di pane, salare e diluire con l'altro aceto e vino bianco. Far bollire per 3 minuti, quindi, ben caldo, versare su pesce fritto, baccalà o fegato.