

# AIOLÌ

Ingredienti per 4 persone:

- 3 spicchi di aglio
- 2 tuorli d'uovo
- olio d'oliva
- alcune gocce di succo di limone
- sale
- pepe

Tritate l'aglio finissimo, unite i tuorli, amalgamate bene fino a ottenere una crema, versate l'olio d'oliva a filo, come per la maionese, unite sale, pepe e qualche goccia di limone. Potrete fare questa salsa anche nel frullatore. Ottima con pesce lesso.