

MAIONESE ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 spicchi di aglio
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo d'uovo
- olio d'oliva
- sale fino

Mondate gli spicchi d'aglio e pestateli nel mortaio insieme al sale fino, in modo da formare una pasta omogenea.

A questo punto mettete la pasta nel mixer con l'uovo, il tuorlo e poco olio.

Poi, pian piano aggiungete altro olio.

In 3/4 minuti la salsa è pronta.

E' ottima non solo per accompagnare i bolliti ma anche per essere spalmata su fette di pane casereccio abbrustolite.

Si può conservare in frigo per circa tre-quattro giorni.