

## SALSA AIOLI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 spicchi di aglio
- 1/2 panino
- aceto di vino
- sale

Spellate e pestate finemente nel mortaio quattro spicchi d'aglio, incorporatevi la mollica del panino (bagnata in poco aceto e poi strizzata) e un pizzico di sale.

Fate ruotare velocemente il pestello e amalgamate bene gli ingredienti fra di loro.

Quando la salsa sarà pronta, travasatela in una salsiera.

Per questa salsa si può ricorrere all'aiuto del frullatore, più agevole da utilizzare del tradizionale e in verità migliore) mortaio di marmo, con pestelle di legno.