

SALSA AIOLI 3

Ingredienti per 4 persone:

- 3 spicchi di aglio
- 2 tuorli d'uovo
- 25 cl di olio d'oliva
- 1/2 limone (succo)
- poco sale
- pochissimo pepe

Togliete la pellicola dagli spicchi d'aglio e riduceteli a poltiglia nel mortaio.

Condite con un po' di sale e pochissimo pepe.

Mescolate e unite i tuorli.

Dopo di ciò aggiungete l'olio a filo, mescolando sempre, come per la maionese.

Diluite con il succo di 1/2 limone.

Ideale per pesce in bianco, carne fredda, verdura lessa, insalata verde e riso.