

SALSA CON AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- olio d'oliva extra-vergine
- 8 spicchi di aglio
- mollica di pane
- aceto di mele
- sale marino

Pestare l'aglio nel mortaio.

Lavorandolo con movimento rotatorio amalgamarvi l'olio facendolo cadere a filo tanto quanto la pasta d'aglio ne assorbe.

Salare poco.

Bagnare in acqua la mollica di pane e strizzarla.

Utilizzandone 1 pugno strizzato per commensale, bagnarla nell'aceto e incorporarla alla preparazione fino ad ottenere una crema.