

## SALSA FRANCESE

Ingredienti per 4 persone:

- maionese
- 6 spicchi di aglio

Sbucciate l'aglio, sciacquatelo sotto l'acqua corrente e asciugatelo con della carta assorbente.

Servendovi di un mixer da cucina, tritatelo finemente, dopodichÈ, versate nel boccale la maionese (meglio se fresca e fatta in casa) e frullate ancora per un po' il tutto.

Otterrete così, una salsina saporitissima ideale per accompagnare pesce lesso o verdure stufate.