

## SALSA PER GRIGLIATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 spicchio di aglio
- aghi di rosmarino
- 2 noci (gherigli)
- 1 limone (succo)
- 1 spicchio di cipolla
- peperoncino
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine

Servendovi di un mixer da cucina, versate tutti gli ingredienti e fate frullare per circa 30 secondi fino ad ottenere un composto piuttosto omogeneo e senza grumi.

Versatelo in una ciotola che lascerete riposare un paio d'ore prima di servire.

La salsina È indicata per accompagnare carni miste grigliate.