



Salsa Aioli (per carne e pesce)



1 SALSIERA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

18 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

440K

NOTE

INGREDIENTI

1 spicchio di Aglio

1 Tuorlo

1 Limone

2 dl di Olio extravergine di oliva

1 Presa di sale fino

Preparazione

- Sbucciate lo spicchio di aglio e iniziate a pestarlo finemente con la punta della lama di un coltello (unite un pizzico di sale, l'operazione sarà più semplice) e poi ponetelo in una ciotola.
- Incorporate il tuorlo e mischiate bene, poi versate l'olio, fatto scendere lentamente a filo.
- Lavorate bene con le fruste elettriche tutti gli ingredienti e, quando avranno iniziato a montare, unite anche il succo di limone e poca acqua fredda.
- Si mantiene in frigo un paio di giorni.