

CREMA DI SALMORIGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 limoni,
- 2 spicchi di aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- mezzo cucchiaino di origano fresco,
- un bicchiere di olio extravergine di oliva.

Spremete il succo di limone eliminando i semi.

Tritate il prezzemolo, sbucciate e schiacciate l'aglio.

Versate l'olio in una terrina; fate intiepidire un bicchiere d'acqua e incorporatela lentamente all'olio con un cucchiaino di legno.

Unite quindi il succo di limone a filo continuando a mescolare.

Quando l'emulsione sarà omogenea, unite il prezzemolo, l'origano, e l'aglio.

Versate la salsa in un tegamino e fate cuocere a fuoco bassissimo per 5/6 minuti, sempre mescolando.

Accompagna bene grigliate di carne e pesce.