

SALSA AIOLI 4

Ingredienti per 4 persone:

- 5 spicchi di aglio
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- olio d'oliva

Sbucciate l'aglio e passatelo nel tritaprezzemolo fino a ridurlo in crema.

Aggiungetevi, quindi, il tuorlo e montate il composto con un frullino.

A questo punto cominciate a versarvi a filo l'olio come per la maionese e fermatevi solo quando avrete visto che la salsa è abbastanza densa e corposa.

L'aioli è perfetta per accompagnare qualunque piatto di pesce.