

SALSE E SUGHI

Alioli

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



L'alioli è una salsa simile alla maionese a base di olio d'oliva e aglio originaria della Catalogna, più precisamente della cucina della città di Valencia.

Noi vi proponiamo la sua versione veloce, con un truccetto per rendere la vostra salsa sempre perfetta nonostante il pochissimo sforzo utilizzato per realizzarla.

INGREDIENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

oppure olio di semi - 230 ml

UOVA 1

AGLIO 3 spicchi

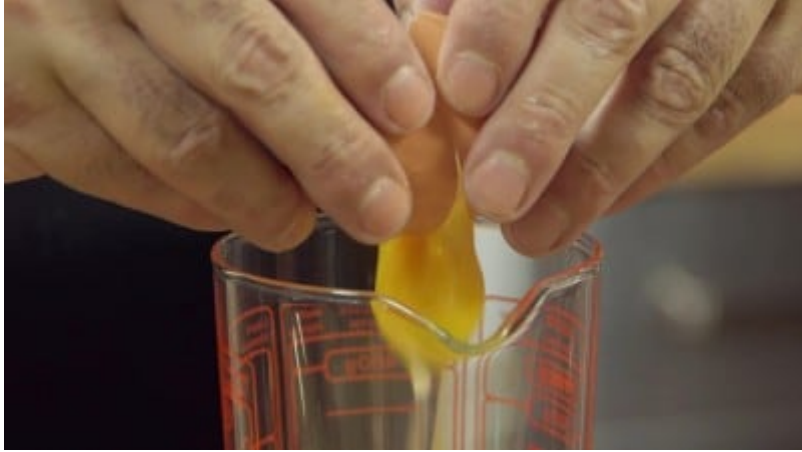
SENAPE 1 cucchiaino da tè

ACETO DI VINO BIANCO 1,5 cucchiaini da tè

SALE 2 pizzichi

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un bicchiere adatto per il frullatore ad immersione tutti gli ingredienti a partire dall'uovo, seguendo con l'olio, l'aglio spremuto dopo aver rimosso il germoglio all'interno, l'aceto, la senape ed il sale.





2 Immergete il frullatore in modo tale che tocchi il fondo del bicchiere, azionatelo ed iniziate a farlo salire, piano piano, verso la superficie.

Noterete che via via che il frullatore salirà si formerà la maionese.



3 Date un paio di frullate finali e la maionese è pronta per essere utilizzata.

Se preferite una salsa dal sapore più leggero potete sostituire l'olio extravergine d'oliva con dell'olio di semi.

