

SALSE E SUGHI

Aggiadda

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
molto facile



INGREDIENTI

7 spicchi d'aglio
1 bicchiere di aceto bianco
la mollica di due panini bagnata in aceto
bianco
1/2 bicchiere di vino bianco
sale.

PREPARAZIONE

1 Nel mortaio pestate molto bene gli spicchi d'aglio e la mollica di pane, salate e diluite con l'aceto.

Fate bollire per qualche minuto.

Questa salsa è ottima versata su baccalà o fegato.