

SALSE E SUGHI

Maionese all'aglio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

4 spicchi di aglio
1 uovo intero
1 tuorlo d'uovo
olio d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Mondate gli spicchi d'aglio e pestateli nel mortaio insieme al sale fino, in modo da formare una pasta omogenea.

A questo punto mettete la pasta nel mixer con l'uovo, il tuorlo e poco olio.

Poi, pian piano aggiungete altro olio.

In 3/4 minuti la salsa è pronta.

E' ottima non solo per accompagnare i bolliti ma anche per essere spalmata su fette di pane casereccio abbrustolite.

Si può conservare in frigo per circa tre-quattro giorni.