

SALSE E SUGHI

# Salmurigghiu

---

LUOGO: Europa / Italia

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

molto facile

---



## INGREDIENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½

bicchieri

ACQUA ¼ bicchieri

SUCCO DI LIMONE

SPICCHIO DI AGLIO piccolo - 1

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da

tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti.



- 2 Mettere l'olio in un pentolino a bagnomaria e per prima cosa unire poco per volta, sempre mescolando abbastanza energicamente, l'acqua calda, per  $1\frac{1}{2}$  bicchiere d'olio  $1\frac{1}{4}$  d'acqua.



- 3 Sempre sul fuoco, a fiamma bassa unire il limone, quantitativamente un terzo dell'olio.



- 4 Poi, sempre mescolando, aggiungere l'aglio schiacciato con lo schiacciaglio, non molto, uno spicchetto piccolo è sufficiente perchè col calore il profumo si fa intenso.



- 5 Poi, aggiungere un cucchiaio di origano ed il prezzemolo tritato, salare e pepare.



6 Cuocere per 5 minuti in tutto e servire in una salsiera.



7 Eccolo servito in abbinamento ad un semplice pescespada ai ferri.



## NOTE

Questa salsa è molto adatta per condire pesci di grossa taglia, si può anche eseguire a freddo mantenendo la proporzione  $2\backslash 3$  di olio e  $1\backslash 3$  di succo di limone, con l'aggiunta d'aglio, prezzemolo e origano.