

SALSE E SUGHI

## Salsa all'aglio

---

LUOGO: [Asia](#) / [Libano](#)

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

---



### INGREDIENTI

AGLIO teste sbucciate - 4

SUCCO DI LIMONE 240 ml

SALE 1 cucchiaino da tè

OLIO DI SEMI 700 ml

### PREPARAZIONE

**1** Mettete gli spicchi d'aglio sbucciati in un frullatore e lavorateli a media velocità fino a che risulti un composto liscio.

Aggiungete, quindi a filo 700 ml di olio di semi continuando a frullare a media velocità.

Dovreste ottenere un composto simile ad una maionese bianca e densa.

Conservate in frigorifero in un contenitore di vetro.

Questa salsa è adatta a condire carni, insalate o panini.