

SALSE E SUGHI

Salsa all'aglio Sauce ail

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di spicchi d'aglio finemente tritati
- 50ml d'acqua calda
- 100ml di aceto bianco
- 100ml di acqua fredda
- 1 cucchiaio di miele
- 1 cucchiaio di cipolle novelle finemente tritate
- ½ cucchiaino di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare il miele in 50ml di acqua calda finché si sia dissolto. Aggiungere l'aceto seguito dall'aglio schiacciato. Miscelare completamente finché non sia ben amalgamato. Aggiungere 100ml d'acqua calda, sale e le cipolle novelle finemente tritate. Miscelare bene. Lasciar riposare per 1 ora almeno prima di servire. Può anche essere conservato in

vasetti chiusi nel frigorifero e usato quando si desidera.