

SALSE E SUGHI

Salsa all'aglio-Sauce ail

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



Salsa all'aglio-Sauce ail

INGREDIENTI

SPICCHIO DI AGLIO 2
CIPOLLOTTO 1
ACETO DI VINO BIANCO 100 ml
ACQUA calda - 50 ml
MIELE 1 cucchiaino da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Se amate l'aglio e volete un condimento alternativo per i vostri piatti, la salsa all'aglio-sause ail farà proprio al caso vostro. Preparata con ingredienti semplici ma di qualità otterrete di sicuro un condimento super. Ma ora vediamo insieme come poterla preparare.

Sbucciate gli spicchi d'aglio e utilizzate solo la parte bianca del cipollotto. Tritate gli spicchi e il pezzo del cipollotto finemente e mettete momentaneamente da parte.



- 2 In una scodella adatta a contenere tutti gli ingredienti necessari per preparare la salsa, mettete un cucchiaino di miele. Versate nella scodella l'acqua calda e mescolando fate sciogliere completamente tutto il miele.



- 3** Una volta che il miele si sarà completamente sciolto, aggiungete nella scodella il trito di cipollotto e aglio appena preparato, mescolate e lasciate insaporire bene gli ingredienti tra di loro, poi versate nella scodella l'aceto di vino bianco e insaporite il tutto con un pizzico di sale.

Lasciate riposare la salsa per minimo 1 ora.





4 Trascorso il tempo indicato la salsa all'aglio-sause ail è pronta, utilizzatela per condire i vostri piatti preferiti o in alternativa conservatela in vasetti di vetro sterilizzati in frigorifero e usatela quando e come desiderate.

