

SALSE E SUGHI

## Agiadda (agliata)

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

80 g mollica pane

6 spicchi aglio

olio evo

sale

pepe

aceto

### PREPARAZIONE

- 1 Questa salsa, diffusa nella cucina ligure, richiede solo l'utilizzo di un mortaio. Pestateci dentro l'aglio, aggiungendo a filo, lentamente, l'olio d'oliva finchè il composto non sarà cremoso. Bagnate la mollica di pane nell'aceto e strizzatela per bene, poi unitela all'aglio e di nuovo pestate tutto nel mortaio, aggiungendo sale e pepe. La consistenza giusta ricorda quella della maionese.