

SALSE E SUGHI

# Maionese all'aglio

di: *trinity*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

4 spicchi di aglio  
1 uovo intero  
1 tuorlo d'uovo  
olio d'oliva  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Mondate gli spicchi d'aglio e pestateli nel mortaio insieme al sale fino, in modo da formare una pasta omogenea.

A questo punto mettete la pasta nel mixer con l'uovo, il tuorlo e poco olio.

Poi, pian piano aggiungete altro olio.

In 3/4 minuti la salsa è pronta.

E' ottima non solo per accompagnare i bolliti ma anche per essere spalmata su fette di pane casereccio abbrustolite.

Si può conservare in frigo per circa tre-quattro giorni.