

SALSE E SUGHI

# Salsa agliata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Liguria*

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



## INGREDIENTI

6 spicchi aglio  
2 panini (mollica bagnata in aceto di vino bianco)  
) 1 bicchiere aceto di vino bianco  
poco vino bianco secco  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Pestare bene nel mortaio l'aglio e la mollica di pane, salare e diluire con l'altro aceto e vino bianco.

Far bollire per 3 minuti, quindi, ben caldo, versare su pesce fritto, baccalà o fegato.