

SALSE E SUGHI

Salsa Aioli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Francia*

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



INGREDIENTI

6 spicchi d'aglio
2 tuorli d'uovo
3 dl di olio
sale
pepe
succo di limone

PREPARAZIONE

- 1** Pestare nel mortaio l'aglio molto finemente; aggiungere il sale, il pepe ed il rosso d'uovo. Versarvi sopra l'olio, facendolo filare, sempre agitando come per la maionese ed aggiungere ogni tanto qualche goccia di limone. Alla fine mescolarvi un cucchiaino di acqua bollente, perché la salsa non impazzisca.
È una salsa speciale per pesce, uova sode, carciofi, etc.