

SALSE E SUGHI

Salsa alle mandorle

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

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



INGREDIENTI

100 g di mandorle sgusciate
2 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di mollica di pane
il succo di 2 limoni
2 cucchiaini di brodo vegetale
sale.

PREPARAZIONE

1 Anzitutto spellate le mandorle e poi pestatele in un mortaio assieme al pane e agli spicchi d'aglio mondati.

Ricavate una pasta di consistenza omogenea, unitevi il succo di limone e, non smettendo di pestare, allungatela con il brodo, così da ottenere una salsa sufficientemente liquida.

Infine salatela e versatela in una ciotola. Servitela come condimento a ogni tipo di verdura cruda o cotta, ma anche per accompagnare della carne d'agnello arrostita.