

SALSE E SUGHI

Salsa d'aglio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

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



INGREDIENTI

PATATE 1

MANDORLE 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

bicchiere

PREZZEMOLO tritato - 2 cucchiaini da

tavola

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da

tavola

SALE

PEPE NERO

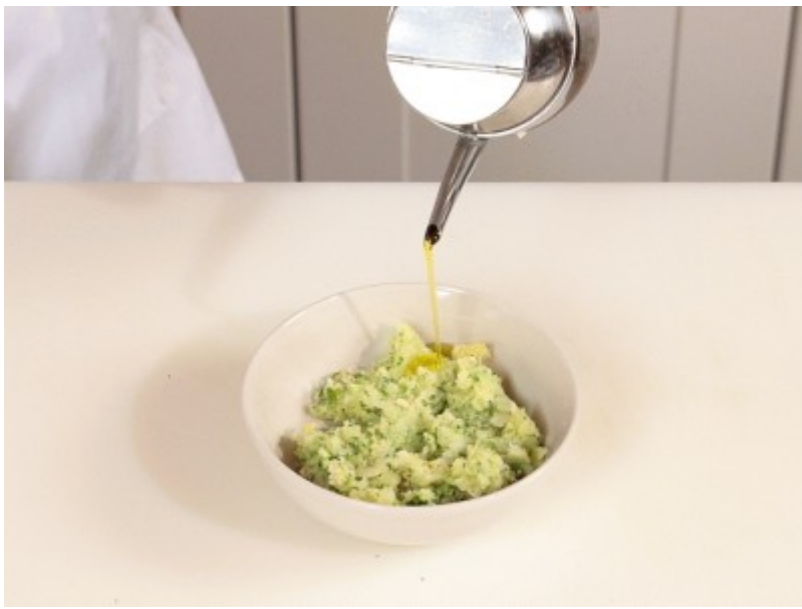
PREPARAZIONE

1 Bollite anzitutto la patata in acqua salata, poi scolatela e lasciatela raffreddare.

Quando è fredda, mondate gli spicchi d'aglio, pestateli nel mortaio assieme alla patata, le mandorle e il prezzemolo.



2 Quindi mettete il pesto in una ciotola e unitevi, poco a poco, l'olio e l'aceto, mescolando senza sosta e molto accuratamente.



3 Infine condite con sale e pepe.