



Contorni vegani

AGLIO AL FORNO



Ingredienti

4 TESTE DI AGLIO
BIANCO PIACENTINO

.....

ROSMARINO

.....

TIMO

.....

OLIO EXTRAVERGINE DI
OLIVA

.....

PEPE q.b.

.....

SALE q.b.

Procedimento

- Scaldare il forno a 200°C;
- Eliminare il primo strato di buccia e tagliare la parte superiore a 1 cm circa;
- Adagiare l'aglio in una pirofila, cospargetelo di aghi di rosmarino e foglie di timo, salate, pepate e bagnate con l'olio extravergine di oliva;
- Coprite la pirofila con un foglio di alluminio, quindi infornate per 30 minuti;
- Eliminate il foglio di alluminio e lasciate cuocere per altri 15 minuti per dare all'aglio un bel colore dorato.