



Salse e sughi vegetariani

SALSA AIOLI



Ingredienti

5 SPICCHI DI AGLIO
BIANCO PIACENTINO
.....

350 ml DI OLIO
.....

1 CUCCHIAIO DI SUCCO DI
LIMONE FILTRATO
.....

3 TUORLI (1 SODO)
.....

PEPE q.b.
.....

SALE q.b.

Procedimento

- Cuocete un uovo sodo e prelevate il tuorlo;
- In una ciotola tritate gli spicchi di aglio con il sale;
- Nel frullatore aggiungete l'aglio tritato e i tuorli freschi. Frullate e aggiungete l'olio fino a formare una crema densa;
- Aggiungete il succo di limone e il tuorlo d'uovo cotto e frullate nuovamente;
- Salate e pepate a piacere.