



Aggiadda (salsa di aglio) - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

aggiadda - salsa - aglio - sott'oli - sottoli - pesce - carne - Liguria - ricetta tipica ligure

Ingredienti:

8 spicchi di aglio
1 bicchiere di aceto bianco
la mollica di 2 panini, anche un poco di più
mezzo bicchiere di vino bianco
sale
olio

Procedimento:

Mettere la mollica di pane, nell'aceto.

Frullare gli spicchi di aglio.

Mettere nel frullatore l'aglio e la mollica intrisa di aceto.

Frullare fino ad ottenere una pappetta.

Versare la pappetta in un tegame, aggiungere il vino bianco e il sale.

Far bollire per 1 minuto, quindi incorporare due cucchiaini di olio.

Versare in un vasetto e ricoprire ancora di olio.

E' una salsa molto "forte" ma che si accompagna in modo particolarmente gustoso con pesce e carni.

Una volta non si metteva olio, ma si consumava anche in pochi giorni...adesso..bè...si consuma a gocce







[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it