



Grecia - Agliata greca - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

contorno - patate - aglio - Grecia

SKORDALIA

5-6 spicchi d'aglio
150 gr. di patate lesse
1/2 tazza di olio
un po' d'aceto
sale

Nettare l'aglio e schiacciarlo. Unire le patate e schiacciare fino a formare una poltiglia. Aggiungere 1-2 cucchiaini di aceto e versare pian piano l'olio, continuando a lavorare il composto. Servire l'agliata guarnita di olive.

Varianti: 1. Potete aggiungere all'olio anche un po' di succo di limone.
2. Potete sostituire le patate con mollica di pane ammollata.

eCucinando.it