



Olio all'aglio - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

salsa -

Ingredienti:

6 grossi spicchi aglio fresco o 4 spicchi aglio stagionato.

Preparazione:

privare gli spicchi d'aglio della pellicina, pestarli leggermente, ricoprirli d'olio. Chiudere ermeticamente e lasciare riposare per 20 giorni in luogo buio e fresco. Filtrare. Ottimo per condire pesce arrosto, o insaporire minestrone, verdure crude o cotte.

eCucinando.it