

ALLIOLI

Ingredients:

2 grans d'all.

25 cl d'oli d'oliva.

Sal.

Elaboració:

En un morter amb una mica de sal, piqueu els alls fins fer-ne una pasta molt fina.

A continuació afegiu-hi l'oli gota a gota i aneu-ho remenant sense parar amb la mà de morter, sempre en el mateix sentit, fins aconseguir una salsa ben espessa i compacta.

Variacions:

Podeu afegir-hi un rovell d'ou abans de començar a muntar la salsa.

Es pot fer amb batedora elèctrica.