

AGLIATA

E' una salsa molto utilizzata, presente in tanti ricettari dove, con alcune varianti, viene associata a diverse pietanze.

INGREDIENTI

Aglio, mollica di pane, brodo (di carne o di pesce, a seconda dell'utilizzo), spezie dolci (zenzero, cannella e chiodi di garofano) e sale.

PREPARAZIONE

Prendere dell'aglio, una parte del quale può essere preventivamente arrostito, e pestarlo insieme a della mollica di pane bagnata nel brodo e spezie dolci (zenzero, cannella e chiodi di garofano). Diluire con brodo (a piacere anche aceto bianco o di mele).

Mescolare e, se si preferisce servirla calda, sobbolli tela dolcemente qualche minuto.