

Salsa d'aglio

Questa **salsa d'aglio**, molto usata nei **paesi Medio Orientali**, è un saporito condimento usato per **accompagnare svariati piatti**; nonostante sia a base di **aglio**, è una salsa ingentilita dalla presenza di **mandorle e purea di patata**.

Difficoltà: Molto Bassa **Cottura:** 15 min
Preparazione: 10 min **Dosi per** 4 persone

Ingredienti:

Aceto di vino bianco 2 cucchiari **Aglio** 4 spicchi
Mandorle pelate 50 gr **Olio** extravergine di oliva 250 ml
Patate 1 media **Pepe a mulinello** q.b.
Prezzemolo tritato 2 cucchiari **Sale** q.b.

Preparazione:

Lavate bene la patata e mettetela a lessare con tutta la buccia in **acqua salata**; quando sarà cotta, scolatela e lasciatela raffreddare.

Intanto mondate l'**aglio**, tagliatelo a pezzetti e mettetelo in un **mixer** (o in un mortaio) insieme agli **altri ingredienti** e alla **patata** sbucciata e tagliata a pezzetti.
Frullate (o pestate) il tutto, aggiustate eventualmente di **sale** e la vostra salsa all'aglio è pronta.

