

SALSE E CONDIMENTI

Salmoriglio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Olio d'oliva extra-vergine	250 g
Acqua	100 g
Prezzemolo	50 g
Limoni (succo)	2
Aglione	2 spicchi
Origano fresco	1 cucchiaio
Pepe	
Sale	

Preparazione

- 1 Pulite, lavate e tritate finemente il prezzemolo; schiacciate gli spicchi d'aglio (non tritateli), filtrate il succo dei limoni e fate scaldare, ma non bollire, in una casseruola 100 g d'acqua.
- 2 Mettete l'olio in una casseruolina possibilmente di terracotta e, sempre sbattendo energicamente con la frusta metallica, unite l'acqua calda, il succo dei limoni, il prezzemolo tritato finemente, l'aglio schiacciato, un cucchiaio abbondante di origano, sale e pepe.
- 3 Sistemate la casseruolina a bagnomaria in un altro recipiente e, senza smettere di sbattere, lasciate cuocere la salsa a fuoco molto basso per circa 5 minuti.
- 4 Scaldate con acqua bollente una salsiera, versatevi la salsa e servite subito. Il salmoriglio si può usare anche freddo per arricchire insalate di verdura cotta o melanzane arrostiti e lasciate raffreddare.