

Allioli



L'allioli és una de les salses d'acompanyament de la cuina catalana més universals i conegudes.

Habitualment es menja amb carns a la brasa i verdures, encara que es pot fer servir en altres tipus de receptes més elaborades.

Per 4 racions

Temps: 30 min.

Ingredients:

- -1 rovell d'ou
- -50 cc d'oli d'oliva
- -1 all petit
- -Sal, oli i vinagre



Elaboració:

PAS 1: Posem la sal i l'all al morter i el piquem bé.

PAS 2: Posem un raïget de vinagre i el rovell i començem a emulsionar amb la mà de morter,

PAS 3: Anem afegint l'oli a rajolins i anem lligant poc a poc fins que va augmentant de volum.

S'hi pot posar més o menys all, segons el gust de cada casa.











Bon Profit!