



# ALLIOLI

*Montse-Cesc .*

## INGREDIENTS

15 MINUTES 4 SERVINGS

all  
oli  
sal  
ou (el rovell)

## TAGS

#all #oli #ou #sal



1

Ben bé no és un plat. D'acord. Però és indispensable si feu carn a la brasa o fideuà. Nosaltres el fem amb ou, perquè és més fàcil de lligar i més suau de gust. Hi ha qui el fa amb codony cuit o, fins i tot, amb taronja agra. Evidentment, l'autèntic, com diu el nom, és sense ou, això és, només amb alls i oli.



2

Agafeu un gra d'all i aixafeu-lo amb la mà de morter juntament amb un pessic de sal.



3

Quan tingueu ben barrejats i picats aquests dos ingredients, afegiu-hi el rovell d'un ou, sobretot que estigui a temperatura ambient. Això és important de tenir-ho present: si l'ou fos fred, tindríeu més números que se us negués la salsa. Remeneu-ho.





4

Amb el setrill en una mà, aneu afegint oli (gota a gota) al morter mentre que amb la mà de morter a l'altra mà, aneu remenant contínuament sense parar. Amb aquest moviment constant heu d'aconseguir lligar la salsa.



5

Amb aquest moviment constant heu d'aconseguir lligar la salsa. Com més oli hi poseu, més salsa tindreu.



6

Podeu comprovar que us queda bé posant-hi la mà de morter i comprovant que s'aguanta dreta.

