

Salsa aioli: la ricetta con l'aglio di stagione ad agosto



di Rina Zamarra - 22/08/2018 11:35 | aggiornato 01/03/2019 08:56

La salsa aioli rende delicato persino l'aglio: preparala seguendo la ricetta con l'uovo e servila con dei crostoni di pane abbrustolito o una selezione di verdure.



Preparazione

1. Sbuccia l'aglio e priva gli spicchi del loro germe. Pesta gli spicchi nel mortaio insieme al sale fino a quando non ottieni una crema densa. Se non hai un mortaio in casa, puoi usare un frullatore a immersione.
2. Porta a bollore un uovo per circa dieci minuti. Una volta cotto, estrai il tuorlo e sminuzzalo con un coltello.
3. A parte spremi un limone e filtrane il succo per eliminare filamenti e semi.
4. Trasferisci gli spicchi d'aglio nel boccale di un frullatore, aggiungi i due tuorli crudi a temperatura ambiente e aziona il frullatore. Mentre tieni il frullatore a velocità minima, aggiungi l'olio a filo fino a quando gli ingredienti non si trasformano in una crema densa.

5. Usa l'olio sempre a temperatura ambiente perché questa è una fase delicata della preparazione. Purtroppo se non stai attenta, la salsa aioli tende a impazzire proprio come la maionese.

6. Quando la salsa risulta densa, spegni il frullatore e aggiungi il tuorlo sbriciolato e 2 cucchiaini di limone. Aziona di nuovo per pochi secondi il frullatore e aggiusta di sale.

7. Copri la ciotola con la tua aioli con un foglio di pellicola alimentare e mettila in frigorifero. Puoi tenerla in frigo per circa 6 o 7 giorni.

La **salsa aioli** assomiglia a una delicata maionese all'aglio. In realtà, si tratta di una salsa di origine provenzale che veniva preparata solo con olio e aglio. Questi due semplici ingredienti, però, ne rendevano piuttosto difficile la preparazione e massaie e cuochi hanno pensato bene di aggiungere il tuorlo d'uovo. Secondo i puristi, questa aggiunta ha snaturato la salsa aioli originale trasformandola in una sorta di maionese. Il risultato, in effetti, è una salsa più cremosa e dal sapore meno forte.

Se vuoi renderla più leggera, puoi persino sostituire l'uovo con una patata schiacciata. L'unico elemento insostituibile per la preparazione è il mortaio in marmo. Dovrai cioè privare l'aglio del germe e pestarlo nel mortaio.

Noi ti proponiamo la variante base della salsa aioli, che puoi arricchire con ingredienti diversi a seconda dei tuoi gusti. Se aggiungi la paprika dolce, otterrai una crema delicata ma più speziata. Se usi l'olio al tartufo, preparerai una salsa dal sapore più ricco e dal profumo più intenso. Se aggiungi delle foglioline di prezzemolo, servirai una variante più fresca e colorata. Ovviamente, non ti puoi fermare alla preparazione solo della salsa, perché dovrai pensare anche al piatto di accompagnamento. La aioli è perfetta con i crostoni di pane, con le verdure crude e con il pesce.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Metodo di cottura

Bollito o lessato

Categoria

Sughi e conserve

Preparazione

25 minuti

Cottura

10 minuti

Tempo totale

35 minuti

Dosi

4 persone

Ingredienti

Spicchi d'aglio

6

Uova

3

Sale da cucina

q.b.

Olio extra vergine di oliva

350 ml

Limone

1

Preparazione

- 1.** Sbuccia l'aglio e priva gli spicchi del loro germe. Pesta gli spicchi nel mortaio insieme al sale fino a quando non ottieni una crema densa. Se non hai un mortaio in casa, puoi usare un frullatore a immersione.
- 2.** Porta a bollire un uovo per circa dieci minuti. Una volta cotto, estrai il tuorlo e sminuzzalo con un coltello.
- 3.** A parte spremi un limone e filtrane il succo per eliminare filamenti e semi.
- 4.** Trasferisci gli spicchi d'aglio nel boccale di un frullatore, aggiungi i due tuorli crudi a temperatura ambiente e aziona il frullatore. Mentre tieni il frullatore a velocità minima, aggiungi l'olio a filo fino a quando gli ingredienti non si trasformano in una crema densa.
- 5.** Usa l'olio sempre a temperatura ambiente perché questa è una fase delicata della preparazione. Purtroppo se non stai attenta, la salsa aioli tende a impazzire proprio come la maionese.
- 6.** Quando la salsa risulta densa, spegni il frullatore e aggiungi il tuorlo sbriciolato e 2 cucchiaini di limone. Aziona di nuovo per pochi secondi il frullatore e aggiusta di sale.
- 7.** Copri la ciotola con la tua aioli con un foglio di pellicola alimentare e mettila in frigorifero. Puoi tenerla in frigo per circa 6 o 7 giorni.

Vota la ricetta

