

SALSA ALL'AGLIO ORSINO

PROPRIETÀ

Depurativo, antisettico, abbassa naturalmente il colesterolo, contiene vitamine e minerali

RACCOLTA

Nei boschi, in luoghi ombrosi e umidi da aprile a giugno

TEMPO DI PREPARAZIONE

20 minuti

INGREDIENTI

400 gr aglio orsino
100 gr mandorle sgusciate
40 gr pinoli
60 gr pane grattugiato
70 gr aceto di mele
450 gr olio
2 cucchiaini di sale



RICETTA

Frullare mandorle e pinoli
a parte, frullare pane e aceto

Unire pane, aceto, pinoli e
mandorle

Aggiungere olio e continuando
a frullare aggiungere l'aglio
e il sale fino a raggiungere
una buona omogeneità

Conservare in vasetti di vetro
in congelatore
