

SAUCE SALMORIGLIO

Ingrédients :

- 2/3 gousses d'ail
- Sel
- Huile d'olive extra-vierge bio R07 Sarullo
- Origan
- Piment ou poivre noir
- Citron
- menthe

Cette sauce toute simple, réussit à donner une sacrée saveur aux viandes et aux poissons grillés, bouillis ou cuits à la vapeur, aux légumes grillés notamment les courgettes et les aubergines.

Dans un bol râpez deux ou trois gousses d'ail avec un peu de sel, ajoutez-y de l'huile extra vierge RO7 SARULLO D.O.P. et mélangez bien. Ajoutez un peu d'origan, une pincée de piment ou de poivre noir moulu et enfin pressez un citron et ajoutez quelques feuilles de menthe hachées menues.

Dispersez cette sauce sur les viandes et les poissons grillés et laissez-y mariner les légumes ou assaisonnez vos salades de pommes de terre en robe des champs. Sans le citron ou l'origan, vous pourrez utiliser cette sauce sur un beau plat de spaghettis.

Bon appétit!