

Categoria: Salse e Sughì - Salse



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 10 min

 **Cottura:** 7 min

 **Dosi per:** 4 persone

 **Costo:** Basso

 **Difficoltà:** Bassa

L' **aioli** (pron. aioli) è una tipica **salsa provenzale** all'aglio, molto simile alla maionese; viene preparata tritando o pestando in un mortaio degli spicchi d'aglio e aggiungendo dei tuorli d'uovo, succo di limone, sale, pepe bianco e olio a filo, proprio come per la tradizionale preparazione della maionese.

L' aioli viene generalmente usata per **accompagnare pesce, verdure lessate, carne alla griglia e uova sode**.



Ingredienti

Aglio 4 grandi spicchi	Pepe bianco macinato, a piacere
Limoni 1 cucchiaino di succo filtrato	Sale q.b.
Olio di semi di arachide 300 ml	Uova 3 tuorli (di cui 1 sodo)

Preparazione

Fate rassodare un uovo e poi prelevatene il tuorlo.
Mettete in un **mortaio** gli spicchi d'aglio sminuzzati e privati del germe interno e pestateli insieme al sale.

Ponete il tutto in un **frullatore**, aggiungendo i tuorli d'uovo freschi: frullate e aggiungete **olio a filo** fino a quando si formerà una crema densa. A questo punto fermate il frullatore e aggiungete 1 cucchiaino di succo di **limone** e il **tuorlo sodo** sbriciolato; riprendete a frullare per qualche secondo, poi **salate, pepate** ed eventualmente aggiustate di sale (o aggiungete se vi piace, altro succo di limone).

Ecco che la vostra salsa aioli è pronta: ponetela in una ciotola o barattolo di vetro e **conservatela** coperta in frigorifero fino al momento di assaporarla per un massimo di **sette giorni**.

Consiglio

Perché la **salsa aioli** sia **perfetta**, dovrete impiegare **uova e olio a temperatura ambiente**; se la salsa impazzirà, dovrete toglierla dal recipiente (o frullatore) e rimpiazzarla con un nuovo tuorlo, con il quale dovrete riprendere la preparazione, usando poco olio. Dopo, potrete unire alla nuova salsa la precedente (a piccole dosi).

Se volete rendere più densa questa salsa potete frullare insieme agli altri ingredienti una piccola patata lessa, oppure della mollica sbriciolata di pane raffermo. Per rendere invece l' aioli più liquida potete aggiungere poca acqua calda.

Una **variante dell' aioli**, vede la preparazione della salsa **senza tuorli d'uovo**; in questo caso potrete aggiungere come sostituto una **patata lessa**.

Curiosità

In Provenza, l' aioli è considerata come un simbolo non solo gastronomico ma anche culturale rappresentativo della propria terra; è stata anche decantata dal poeta francese **Frédéric Mistral**, tanto che nel 1891, egli fondò un giornale al quale diede il nome di Aioli.

