

# Agliata

Le ricette di salse su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

6 spicchi aglio  
2 panini (mollica bagnata in aceto di vino bianco)  
1 bicchiere aceto di vino bianco  
Poco vino bianco secco  
sale

## Preparazione

Pestare bene nel mortaio l'aglio e la mollica di pane, salare e diluire con l'altro aceto e vino bianco. Far bollire per 3 minuti, quindi, ben caldo, versare su pesce fritto, baccalà o fegato.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>