

# Aglio e olio salsa per verdure e pesce

Le ricette di salse su RicettItalia.org

## Per 4 persone:

8 spicchi aglio  
3 limoni  
4 cucchiaini olio d'oliva  
sale

## Preparazione

Questa preparazione è ottima per cucinare pesce (gamberoni, cozze, palombo) e verdure (zucchine, patate lessate, spinaci etc.). In una capace padella, soffriggete 2 spicchi di aglio in 2 cucchiaini di olio, aggiungete l'ingrediente scelto e procedete con la cottura. Nel frattempo, in un mixer, frullate 6 spicchi di aglio con il succo dei limoni e 2 cucchiaini di olio, ne otterrete una salsa cremosa. Pochi minuti prima della completa cottura del pesce o delle verdure, aggiungete la salsa d'aglio nella padella e fate saltare a fuoco vivo mescolando bene.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>