

Salsa all'aglio, limone e basilico con pinzimonio di verdure

Una ricetta per arricchire i tuoi aperitivi fatti in casa con una salsa diversa dal solito! Prova ricetta con la salsa all'aglio del Polesine.



Cerchi qualcosa di diverso e fresco da proporre nei tuoi **aperitivi estivi a casa con gli amici**? Prova la nostra salsa all'aglio, limone e basilico! Da gustare **con le verdure** oppure **da spalmare sopra ai crostini**! L'ingrediente principale è l'aglio bianco, chiamato anche **oro bianco del Polesine**: è l'aglio che viene coltivato in quella lingua di terra dove il Po si fa strada verso l'Adriatico e da dove, ormai quasi cinquant'anni fa, è cominciata la storia della famiglia Duocchio. Leggila tra i nostri articoli!

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Tempo di preparazione: 15 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

600 g di verdure miste a piacere (carote, peperoni, zucchine, sedano)

Per la salsa all'aglio

1 testa di aglio bianco del Polesine

2 uova Bio, Logico Despar

Il succo di mezzo limone

10 foglie di basilico fresco Despar Bio, Logico

4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

Sale e pepe q.b.

Procedimento

1. Cuoci le uova in un pentolino partendo da acqua fredda per circa 6 minuti dal bollore. Sguscia le uova e lasciale raffreddare.
2. Priva gli spicchi d'aglio della buccia e dell'anima verde interna, quindi cuocili in una padellina con un cucchiaino d'olio e un paio di cucchiaini di acqua finché non si saranno ammorbiditi.
3. Trasferisci tutti gli ingredienti necessari per la salsa in un bicchiere dai bordi alti e frulla con un mixer fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
4. Monda e lava le verdure, tagliale a bastoncini sottili e accompagnale alla salsa all'aglio rosso.