



Crema di aglio orsino alle mandorle

Ingredienti, in proporzione:

20 gr. di aglio orsino (l'intera pianticella giovane, bulbi compresi, scartando solo le radichette).

2 o 3 cucchiari di aceto buono.

Olio quanto basta.

50 gr. di mandorle.

1 patata.

Preparazione:

Mondare e lavare accuratamente l'aglio orsino. Dopo averlo scolato bene, tagliarlo fine e metterlo nel frullatore.

Aggiungere l'aceto e un po' d'olio.

Frullare fino ad ottenere un composto completamente omogeneo.

Unire la patata lessata e tagliata a pezzetti.

Quindi le mandorle, ridotte a farina in un altro macinino.

Aggiungere altro olio e frullare sino ad ottenere una crema omogenea di buona consistenza, che è verificabile aggiungendo olio e patate in modo molto graduale.

Aggiustare di sale e aceto e lasciare riposare sino al giorno successivo.

Nonno Lucio