

Ricetta a cura di Franco De Luca

Salsa salmoriglio

Salsa per pesci alla brace dal nome siciliano "Sammurigghiu"



Versare in una terrina (o in un pentolino) l'olio, e mescolando energicamente fino a creare una emulsione, aggiungere a filo prima l'acqua tiepida, poi il succo di limone.



Fase1

Preparare un trito di prezzemolo, l'aglio schiacciato, l'origano , il sale ed il pepe



Fase 2

Unite all'emulsione il prezzemolo tritato, l'origano, l'aglio schiacciato, il sale ed il pepe



Fase 3

Fare cuocere a fuoco bassissimo per circa 5 minuti, mescolando di continuo.



Fase 4

Al momento di servirlo scaldarlo a bagnomaria e versarlo sul pesce

Fase 5



Ingredienti del salmoriglio

- **1 bicchiere (125 ml) di olio extravergine di oliva**
- **½ bicchiere di acqua tiepida**
- **1 limone (il succo, pari a circa ½ bicchiere)**
- **1 ciuffo di prezzemolo (tritato grossolanamente)**
- **1 cucchiaino di origano**
- **1 spicchio di aglio (schiacciato)**
- **Sale e pepe (facoltativo) q.b.**

Variante : con preparazione degli ingredienti a freddo invece che a caldo