Allioli de morter

Rendiment: 6 racions

Ingredients

Salsa

All — 2 dents

Oli d'oliva verge extra — 500 ml

Sal grossa — al gust

Passos

1. Talla 2 dents a trossets i lleva'n el germen verd, si en té, perquè l'allioli no repetisca.
2. Posa'l al morter amb uns granets de al gust, que eviten que l'all salte, i pica de dalt a baix fins a tindre una pasta.
3. Tira 500 ml gota a gota, sense parar. El suc que solta l'all en picar-lo ajuda a lligar.
4. A mesura que avances, gira la mà del morter i frega la salsa contra el fons, sempre en el mateix sentit.
5. Continua afegint l'oli a poc a poc mentre la salsa s'espessix, fins a gastar-lo tot.
6. Para quan la salsa quede ferma i es desenganxe de les parets del morter.
7. Si es talla, afig unes gotes d'aigua i remena en cercles amb energia fins que torne a lligar.

Fonts

Directo al Paladar: cómo hacer alioli: https://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/como-hacer-all-i-oli-o-alioli

Valencia Bonita: allioli (mètode tradicional sense ou): https://www.valenciabonita.es/2016/07/06/allioli/

Consumer: la preparación del alioli tradicional: https://www.consumer.es/alimentacion/la-preparacion-del-alioli-tradicional.html

AVL, Diccionari Normatiu Valencià: allioli («generalment, també amb rovell d'ou»): https://www.avl.gva.es/lexicval/?paraula=allioli

Alicante, gastronomía y producto (Turismo de Alicante, 2022): l'allioli, recepta original d'all, oli d'oliva i sal: https://alicanteturismo.com/wp-content/uploads/2024/06/GUIA-ALICANTE-PRODUCTO-GASTRONOMIA-2022.pdf