



Gli antipasti vegani

AGLIO ARROSTO



Ingredienti

4 TESTE DI AGLIO BIANCO
PIACENTINO

.....

OLIO EVO

.....

ACETO BALSAMICO

Procedimento

- Rimuovete completamente l'involucro esterno di tutti gli spicchi di Aglio Bianco Piacentino;
- disponeteli con le parti tagliate verso l'alto su una teglia da forno e versatevi sopra qualche goccia di olio evo;
- coprite la teglia con un foglio di alluminio e fate cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 40 minuti;
- controllate che l'Aglio Bianco Piacentino sia tenero. Una volta raffreddato conditelo con un filo d'olio, un goccio di aceto balsamico e un pizzico di sale.