

# MUSCLOS A L'ALLIOLI

## Ingredients:

- 2 rovells d'ou
- 1 culleradeta de mostassa
- 1 pessic de sal
- 1 culleradeta de vinagre
- 35 cl d'oli de girasol o altra
- 6 bonics grans d'all
- gibert
- musclos
- vi blanc
- pa ratllat

Posar els rovells d'ou, la mostassa, la sal i el vinagre en un bol gran.

Batre amb una batedora elèctrica i abocar-hi l'oli lentament. Per fer la maionesa més lleugera, afegir-hi una cullerada d'aigua tèbia.

Afegir a la maionesa l'all i el gibert picats finament.

Fer obrir a cobert els musclos amb aigua i un poc de vi blanc. Fer escórrer.

Posar sobre els musclos una mica d'allioli i de pa ratllat i fer gratinar al forn.

