

SALSA BERNESE



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 7 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 ciotola

- 2 ½ scalogni (60 g) - 30 ml di aceto di vino - 100 g di burro freddo - 2 rametti di dragoncello - 3 tuorli d'uovo a temperatura ambiente - sale, pepe macinato

1. Sbucciare gli scalogni, lavare il dragoncello e asciugarlo. Mettere nel contenitore di metallo il dragoncello sminuzzato* e lo scalogno tagliato a metà, insieme all'aceto, al sale e al pepe. Avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13. Mescolare.

2. Togliere il tappo e avviare il programma ESPERTO, 4 minuti/velocità 4/100°C.

3. Riavviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 6/80°C e aggiungere i tuorli mentre il robot è in funzione.

4. Riavviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 4/45°C aggiungendo il burro freddo tagliato a pezzettini a poco a poco attraverso l'apertura del coperchio.

Cook Expert ■