

## SALSA AIOLI



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 1 tazza

- 1 tazza di maionese - 3 spicchi di aglio
- 

1. Sbucciare gli spicchi di aglio, tagliarli in 2 e togliere il germe centrale.
2. Frullare l'aglio per 20 secondi nella mini bacinella.
3. Preparare la maionese con l'aglio frullato in base alla ricetta.

**Consigli del cuoco :**

ottima con verdure tagliate a bastoncini o per accompagnare una fonduta di carne.

Mini Plus ■  
Compact 3200 XL ■  
CS 4200 XL ■  
CS 5200 XL ■  
5200 XL Premium ■  
Pâtissier Multifunzione ■

