

# SALSA D'ACCIUGHE

in olio d'oliva



---

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

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 200 g di acciughe in olio d'oliva - 1 fetta di pancarrè - 3 cucchiai di latte - 1 cucchiaino di aceto balsamico - 2 spicchi d'aglio - 1 cucchiaio di olio d'oliva - 5 grani di pepe

---

1. Inserire la bacinella trasparente. Sgocciolare le acciughe e asciugarle con carta da cucina. Immergere la fetta di pancarrè nel latte, strizzarla e metterla nella mini bacinella insieme alle acciughe, all'aceto, all'aglio (sbucciato e degerminato\*) e aggiungere un pizzico di pepe macinato.
2. Avviare il programma ROBOT e dopo circa 30 secondi aggiungere poco alla volta l'olio attraverso il foro del coperchio, fino a ottenere la consistenza di una crema o di una salsa molto omogenea.
3. Servire la salsa d'acciughe con fette di pane casereccio grigliate.

Cook Expert ■