

# ANCHOIADE



---

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

---

**Ingredienti :** 1 tazza

- 200 g di acciughe all'olio di oliva - 2 spicchi di aglio - 1 cucchiaino di aceto balsamico - 160 g di panna acida fresca - 1 fetta di pan carré - Latte e pepe

---

1. Assorbire l'olio delle acciughe con uno scottex. Mettere a bagno il pan carré nel latte e tirarlo fuori.
2. Mettere nella mini bacinella le acciughe, il pane, gli spicchi d'aglio, l'aceto e il pepe.
3. Avviare l'apparecchio per circa 30 secondi fino a che non si ottiene una crema. Aprire il coperchio e aggiungere la panna, far girare fino al completo assorbimento della panna.

**Consigli del cuoco :**

per accompagnare le verdure crude.

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

