

CREMA D'AGLIO



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

Ingredienti : 4 persone

- 4 spicchi d'aglio - 200 g di panna da cucina densa - 50 g di anacardi non salati - sale, pepe

1. Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella e versarvi gli spicchi d'aglio tagliati a metà e degerminati*, gli anacardi e la panna da cucina.

2. Mescolare con il programma ROBOT per circa 45 secondi. Salare, pepare e aggiungere un filo d'olio d'oliva se la crema è troppo densa.

Consigli del cuoco :

La crema d'aglio è deliziosa anche servita con un cosciotto d'agnello, con le grigliate o le carni fredde.

Cook Expert ■