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 ■