magimix

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 ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016