

CANNAMELA

Salsa aioli con crostini



Ingredienti

- 1 vasetto aglio sott'olio CANNAMELA
- 1 uovo
- 2 tuorli
- 200g olio extravergine di oliva
- qb sale
- 1 pizzico pepe nero macinato CANNAMELA
- Ingredienti per servire: 1 filoncino di pane



Porzioni
8 persone



Portata
Salsa



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
362*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Bollire un uovo per 8/10 min. Sgusciare l'uovo, lasciarlo raffreddare ed estrarre il tuorlo sodo.
- 2 In un mortaio porre gli spicchi di aglio sott'olio CANNAMELA a pezzetti.
- 3 Pestarli.
- 4 Trasferire il composto nel bicchiere del mixer e unire i due tuorli di uovo rimasti.
- 5 Azionare il frullatore e frullare, poi unire a filo l'olio.
- 6 Completare con il tuorlo di uovo sodo a pezzetti.
- 7 Frullare di nuovo regolando di sale e aromatizzando con il pepe nero macinato CANNAMELA .
- 8 Tagliare a fette il pane e tostarlo.
- 9 Servire la salsa aioli con i crostini tostati.