

# 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.