

SALSA ROUILLE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** emulsionatore

Ingredienti : 1 tazza

- 2 spicchi d'aglio schiacciati - 2 tuorli - 200 ml di olio d'oliva - 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
 - 1 g di zafferano in polvere - 1 pizzico di pepe di Cayenna - sale
-

1. Mettere nella bacinella l'aglio schiacciato, i tuorli, lo zafferano, il pepe, salare leggermente e dare 5/6 impulsi.

2. Poi versare l'olio d'oliva dal foro per liquidi del coperchio senza smettere di frullare (per 20 - 40 secondi).

3. Incorporare quindi il concentrato di pomodoro e dare alcuni impulsi per rendere la salsa omogenea.

Consigli del cuoco :

I tuorli devono essere utilizzati a temperatura ambiente. Per accompagnare la bouillabaisse (zuppa di pesce), le frittiture di pesce o il pesce lesso,...

