SALSA ROUILLE

Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 2 spicchi d?aglio degerminato - 2 tuorli - 1 cucchiaio di senape - 1 g di zafferano - 1 peperoncino rosso piccolo - 1 cucchiaio di salsa di pomodoro - 200 ml di olio vegetale - sale, pepe

1. Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Mettere nella bacinella gli spicchi d?aglio e il peperoncino rosso tagliato a metà e privato dei semi. Avviare il programma ROBOT per circa 30 secondi. Con l?ausilio di una spatola, riportare il trito al centro della bacinella se necessario.

2. Aggiungere i tuorli, la senape, lo zafferano, sale e pepe. Avviare per 1 minuto e aggiungere un sottilissimo filo d?olio attraverso il foro del coperchio e successivamente la salsa di pomodoro.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016