

VINAIGRETTE AI POMODORI CILIEGIA



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

Ingredienti : 1 tazza

- 8 pomodorini ciliegia - 2 cucchiaini di olio d'oliva - 1/2 spicchio d'aglio - 1 cucchiaino di aceto balsamico
 - 10 foglie di basilico - granelli di sale e pepe - macinato fresco
-

1. Introdurre i pomodorini, il basilico e lo spicchio d'aglio nella bacinella. Salare e pepare a seconda dei vostri gusti.

2. Dare 3/4 impulsi e aggiungere dal foro l'aceto e l'olio facendo funzionare in continuo l'apparecchio (circa 10 secondi).

Consigli del cuoco :

Per accompagnare pasta fredda, insalata di fagiolini