

Caviale di melanzana

Ingredienti :

MELANZANE SBUCCIATE	1 KG	PEPERONCINO DI CAYENNA
SUCCO DI LIMONE	40 GR	FILO D'OLIO DI OLIVA
SALE		

	Ingredienti	Quantità	Azione	 Regolazione Cottura	 Velocità	 Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Melanzane Succo di limone Sale Peperoncino di Cayenna	1 kg 40 gr - -	Inserire nella vasca	 120°C	700 giri/min	10 min	Aperto	
2	Olio d'oliva	1 filo	Aggiungere olio a filo	-	Turbo	10 - 15 sec	Chiuso	Assaggiare e aggiusta- re di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete modificare la consistenza del vostro caviale di melanzana variando con il pulsante impulsi/Turbo.