

Taramosalata alle uova di merluzzo

Ingredienti :

LATTE	200 ML	OLIO D'OLIVA	50 ML
MOLLICA DI PANE SECCO	120 GR	SUCCO DI UN LIMONE	
UOVA DI MERLUZZO	400 GR	CIPOLLA	1
OLIO VEGETALE	50 ML	SALE, PEPE	

								
	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Mollica di pane bagnato Uova di merluzzo Succo di limone Cipolla	- 400 gr - 1	Inserire nella vasca	-	3500 giri/min	2 min	Aperto	Strizzare il pane prima di metterlo nella vasca
2	Olio vegetale Olio d'oliva	50 ml 50 ml	Aggiungere	-	600 giri/min	1 min	Chiuso	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete aromatizzare la vostra taramosalata aggiungendo erbe aromatiche (aneto, erba cipollina, ecc.).