

Melange di condimento per carni, pesci ed insalate

Il macinatutto e' l'ideale per tutte quelle operazioni di cucina che richiederebbero altrimenti tempo e pazienza, perche' e' in grado di tritare, sminuzzare, frullare ed omogeneizzare ingredienti di qualsiasi consistenza, dai grani di caffe' alle carni, dal pesce alle verdure, in maniera rapida e pratica. In piu', e' dotato di pratici vasetti contenitore nei quali conservare ermeticamente le preparazioni. Con il macinatutto sara', ad esempio, possibile, preparare mille varianti di olii aromatizzati per il barbecue.



Tempo preparazione:
2 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 10 persone





1/4 dl di aceto bianco
1/4 dl di aceto balsamico
20 g di noci
2 acciughe
buccia di 1 limone
sale e pepe

Istruzioni per la preparazione

1. Inserisci tutti gli ingredienti nel bicchiere, montalo con cura facendo attenzione alla guarnizione, e metti in moto la macchina alla massima velocità.
2. Quando il composto risulterà spumoso e ben emulsionato spegni l'attrezzatura e utilizza la salsa come condimento.

Suggerimenti

Questa attrezzatura permette di preparare anche prodotti omogeneizzati per bambini, che potrai cuocere a bagnomaria coperti, e conservare sigillati fino all'impiego, dopo averli raffreddati velocemente per garantire una qualità igienica superiore.