

# AIOLI DE AÇAFRÃO



## CONFEÇÃO

1. Coloque o açafrão numa tigela pequena e deixe em infusão em água bem quente, por cerca de 5 minutos.
2. Na taça da Companion com o acessório batedor, coloque as gemas, o sumo de limão e água com o açafrão. Tempere de sal e pimenta e seleccione a velocidade 6, enquanto deita gradualmente o azeite pela tampa reguladora de vapor, até obter uma mistura cremosa.
3. Retire e sirva o aioli com batatas fritas e a sua casca crocante (fiz na Actifry).

## INGREDIENTES

- 1 C. CHÁ DE FIOS DE AÇAFRÃO
- 1 C. SOPA DE ÁGUA BEM QUENTE
- 1 DENTE DE ALHO
- SAL GROSSO E PIMENTA Q.B.
- 2 GEMAS
- 1 CHÁV. DE AZEITE VIRGEM-EXTRA
- UMAS GOTINHAS DE LIMÃO