

Maionese

Ingredienti

uovo
1 cucchiaino di senape
Circa 15 CL di olio neutro (girasole, ecc ...)
sale, pepe

Preparazione

Metti la miscela di uovo, senape, sale e pepe e lascia riposare per 1 ora, con la bottiglia di olio successiva. Affinché la maionese "prenda" è necessario che tutti gli ingredienti siano alla stessa temperatura.

Mescolare il miscelatore, mescolare l'uovo e la senape, quindi aggiungere lentamente l'olio mentre si mescola con il miscelatore.

Lascia che il mixer giri 1 o 2 minuti: la maionese deve addensarsi.

Varianti

- Puoi anche invece del mixer, utilizzare un vetro alto e un mixer immerge.
- Mamie P.O. ricetta per montare la maionese con una frusta:
 - Usa solo il giallo dell'uovo invece dell'intero uovo
 - Sbatti la preparazione con la frusta manuale in una piccola ciotola