

SALSE E CONDIMENTI

Maionese

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Tuorli d'uovo	2
Olio di semi	1 bicchiere
Limone (succo)	1
Sale	

■ Preparazione

- 1 Togliete le uova dal frigorifero un'ora prima dell'uso: se l'uovo è freddo la maionese può 'impazzire'.
- 2 Dopo aver rotto le uova, separate accuratamente i tuorli dai rispettivi albumi e poneteli in una terrina, mettete un pizzico di sale e cominciate a battere delicatamente con una forchetta.
- 3 Il movimento deve essere il più costante possibile per tutta la durata della preparazione: al posto della forchetta potete usare la frusta metallica.
- 4 Appena i tuorli sono ben amalgamati tra loro, iniziate a versare l'olio goccia per goccia continuando a battere con la frusta.
- 5 Vedrete che i tuorli assorbiranno pian piano l'olio versato; il segreto per una perfetta maionese è di non aggiungere olio se quello versato precedentemente non è completamente assorbito.
- 6 Per ultimo incorporate il succo di limone e, se mancasse, aggiungete un po' di sale. A questo punto la maionese è pronta per accompagnare pesce bollito o per decorare i vostri piatti.
- 7 Se per caso la vostra maionese impazzisse, cioè l'olio non si amalgamasse bene con i tuorli restando separato, prendete un altro tuorlo e aggiungetevi poco a poco la maionese impazzita, battendo con regolarità. Se non dovete usarla subito mettetela in fresco.