

SALSE E CONDIMENTI

Maionese (ricetta base)

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Tuorli d'uovo	2
Olio d'oliva	200 g
Limone (o 2 cucchiaini d'aceto di vino bianco)	1/2
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 La maionese, forse la salsa più amata e consumata al mondo, ormai si compra quasi sempre già pronta e il mercato offre prodotti sulla cui qualità si può stare tranquilli.
- 2 Comunque è utile saper fare la maionese a mano o con il frullatore e apprezzare ogni tanto la delicatezza di una salsa fatta in casa.
- 3 Ecco come procedere in entrambi i casi: abbiate l'avvertenza di usare sempre olio e uova a temperatura ambiente (se troppo freddi, la maionese rischia di non "legare"); versate l'olio a gocce e così pure il limone o l'aceto.
- 4 Se la maionese "impazzisce" ricominciate tutto da capo montando il nuovo tuorlo con il composto impazzito versato a goccia a goccia.
- 5 A mano: in una ciotola mettete i tuorli, insaporiteli con un pizzico di sale e uno di pepe. Quindi cominciate a versare l'olio a goccia a goccia mescolando gli ingredienti con una piccola frusta o un cucchiaino di legno.
- 6 Appena il composto si addensa diluitelo con uno spruzzo di limone (o d'aceto) e proseguite alternando olio e limone sino a esaurimento.
- 7 Con il frullatore: versate nel bicchiere un tuorlo e un uovo intero, salate, pepate e aggiungete due cucchiaini d'olio e un po' di succo di limone. Frullate per alcuni secondi alla massima velocità.
- 8 Quando gli ingredienti si sono amalgamati, aggiungete il resto dell'olio e del limone, frullate per un minuto. Regolate il sale. Versate in salsiera e tenete in frigorifero.