

# *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