

Maionese

Ingredienti

uovo
1 cucchiaio di senape
circa 15 cl di olio neutro (girasole, ecc.)
sale, pepe

Preparazione

Mettete nella ciotola del mixer l'uovo, la senape, il sale e il pepe e lasciate riposare per 1 ora, con accanto la bottiglia di olio. Perché la maionese si "fissi" tutti gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

Avviate il mixer, mescolate l'uovo e la senape, poi aggiungete lentamente l'olio continuando a mescolare nel mixer.

Lasciare funzionare il mixer per 1 o 2 minuti: la maionese dovrebbe addensarsi.

Varianti

- Puoi anche usare un bicchiere alto e un frullatore a immersione invece del frullatore.
- La ricetta di Mamie P.O. per montare la maionese:
 - Utilizzare solo il tuorlo dell'uovo anziché l'uovo intero
 - Sbattere il composto con una frusta a mano in una piccola ciotola