

Maionese infallibile e sicura



Ingredienti

- 200 g di olio di semi (io uso quello di girasoli)
- 1 uovo intero a temperatura ambiente
- 2 pizzichi di sale
- 1-2 cucchiaini di aceto o di succo di limone
- 1 cucchiaino di senape

Trovi la **VIDEORICETTA** QUI

Tre delle “preoccupazioni” legate alla maionese sono:

- non farla impazzire
- non rischiare la salute
- non ingrassare.

Per le prime due la soluzione c'è ed è in questo procedimento, per la terza, al momento non c'è niente da fare ☐

Procedimento:

Scalda a 90°C l'olio.

In un boccale inserisci gl'ingredienti rispettando il seguente ordine:

l'uovo, il sale, l'aceto (o il succo di limone), la senape, infine l'olio caldo.

Inserisce nel boccale il frullatore a immersione spento. Quando sei sul fondo, accendilo e muovilo lentamente verso l'alto. Nel giro di pochi secondi la maionese sarà pronta.

Fai intiepidire a temperatura per qualche minuto, copri con la pellicola e metti a rassodare e raffreddare in frigo. Si conserva 2-3 giorni.