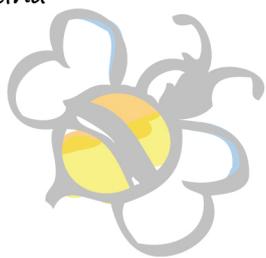




Maionese - [Visualizza sul sito di Cristina](#)



eCucinando.it



salsa - uova - mayonese - mayonnaise - condimenti

Esempio di utilizzo



Ingredienti:

1 uovo
250 cc di olio di mais

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
limone

aceto
sale
senape facoltativa

Togliere l'uovo dal frigo in anticipo in modo che, al momento della lavorazione, sia a temperatura ambiente. Se si possiede un frullino ad immersione il lavoro sarà rapidissimo: useremo il bicchiere - contenitore cilindrico alto in dotazione, in modo che le lame del frullino affondino nell'uovo lavorandolo dal basso per incorporare l'aria.

Rompere quindi l'uovo nel bicchiere e iniziare a lavorare aggiungendo l'olio con molta parsimonia all'inizio aumentando il flusso man mano ma mai più dell'equivalente di un cucchiaino per volta se prima non lo vedremo assorbire totalmente alla preparazione.

Vedremo fin dall'inizio il composto ispessirsi.

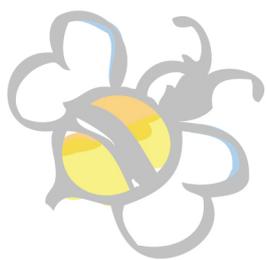
Se avremo dosato male l'olio potremmo vedere impazzire la maionese che recupereremo aggiungendola man mano ad un altro uovo intero a temperatura ambiente.

Alla fine della lavorazione possiamo aggiungere l'olio d'oliva (mezzo cucchiaino per volta perchè è più pesante di quello di semi): avremo una consistenza più cremosa che renderà la maionese più simile al prodotto in commercio, dandole sapore e colori più intensi.

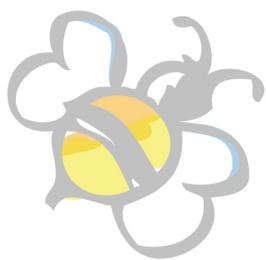
Condire quindi con mezzo cucchiaino raso di sale, uno o due cucchiaini di senape, se piace, due cucchiaini di



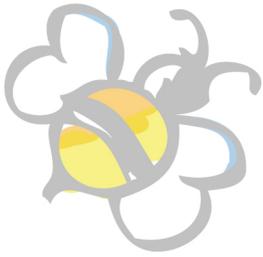
aceto.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it