

La Maionese



Tempo preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio di senape di Digione
sale
pepe bianco macinato al momento
1 cucchiaio di aceto di vino bianco
275ml di olio vegetale (ad esempio, olio di semi di girasole)

Istruzioni per la preparazione

1. Versate tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'olio, nella mini ciotola.
2. Mescolategli ingredienti e versate lentamente l'olio a filo senza spegnere il food processor.
3. Continuate a lavorare ancora per qualche istante fino ad ottenere un composto



club

omogeneo.

Nota 1: quantita' per circa 300 gr