

## Maionese



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
0 minuti

**Dosatura:**  
Per 0 persone

### Elenco ingredienti

2 tuorli d'uovo  
2,5ml di senape di Digione  
150ml di olio leggero d'oliva  
150ml di olio di semi di girasole  
15ml aceto di vino bianco o succo di limone  
sale e pepe nero macinato al momento

### Istruzioni per la preparazione

1. Versare i tuorli e la senape nel recipiente del mixer. Mescolare i due oli in un vasetto.

Usando la frusta a filo a velocità massima, iniziare a sbattere i tuorli insieme alla senape.

Una volta amalgamati, aggiungere l'olio, goccia a goccia per iniziare e poi lentamente in modo continuo, fino ad usarne metà'.

2. Spegnere il food processor, aggiungere l'aceto di vino bianco o il succo di limone e il condimento, quindi sbatterli lentamente per amalgamarli. Ora la maionese deve essere piuttosto densa e omogenea.

3. Aggiungere gradualmente l'olio rimasto, lavorandolo con la frusta alla



velocita' massima. Unire il rimanente aceto o succo di limone. Conservare in un barattolo con coperchio avvitabile in frigorifero, per un massimo di 3 giorni.

4. Se si usa il food processor o il frullatore, versare i tuorli, la senape e meta' dell'aceto o del limone nel recipiente del food processor o nella caraffa del frullatore, poi lavorarli fino ad ottenere una crema chiara. Tenendo acceso il food processor, aggiungere gradualmente l'olio e lavorare gli ingredienti fino ad avere una maionese densa. Aggiungere il restante aceto e il condimento.

#### **MAIONESE AL CORIANDOLO & LIME**

Invece dell'aceto o del succo di limone, e' possibile usare succo di lime e aggiungere 30ml (2 cucchiaini) di coriandolo finemente tritato e la scorza grattugiata fine di 2 lime.

**AIOLI** Aggiungere 4 spicchi d'aglio schiacciati con i tuorli e la senape, al punto 1 della ricetta.

#### **MAIONESE AL CETRIOLO**

Sminuzzare un pezzo di cetriolo lungo ca 7 cm e asciugarlo tamponandolo con della carta da cucina. Incorporarlo nella maionese insieme a 30ml (2 cucchiaini) di cerfoglio o estragone e un po' di sale in piu'.

Questa maionese e' l'accompagnamento perfetto per i piatti di pesce.

**SALSA TARTARA** Aggiungere 10ml (2 cucchiaini) di erba cipollina e 15ml

(1 cucchiaio) ciascuno di cetriolini sottaceto sminuzzati, capperi e prezzemolo alla maionese pronta. Aggiungere 15-30ml (1-2 cucchiaini) di succo di limone per rendere meno densa la maionese.