

Maionese

Una salsa semplice da accompagnare primi e secondi piatti. O anche semplicemente come contorno o per tuffarci le classiche patatine.

Noi la proponiamo semplice e con alcune delle piu' famose varianti.



Tempo preparazione:

3 minuti

Tempo di cottura:

0 minuti

Dosatura:

Per 1 persone

Elenco ingredienti

Per ½ litro:

6 tuorli d'uovo
2 cucchiaini di senape di Digione
4 cucchiari di acqua
1½ cucchiaino di sale
1 cucchiaio di succo di limone
3 cucchiari di aceto di vino bianco
225 ml di olio d'oliva
225 ml di olio di arachidi

Istruzioni per la preparazione

1. Sbatti le uova e la senape nel Food Processor o nel Frullatore, lavorandole a velocità 3 fino a ottenere un composto leggero e chiaro.



2. Mentre il Food Processor (o il Frullatore) e' in funzione, aggiungi l'acqua, il sale, il succo di limone e l'aceto. Quindi, molto lentamente, goccia a goccia, aggiungi l'olio fnche' la salsa si sara' addensata. Se necessario, regola il sale.
3. Conserva in frigorifero in un contenitore accuratamente pulito.

Varianti:

Salsa aioli

Aggiungi 2 spicchi d'aglio e un pizzico di pepe di Caienna nel Food Processor all'inizio della ricetta.

Salsa tartara

Aggiungi alla maionese 50 g di cetriolini, capperi, olive verdi e scalogni tritati (precedentemente sciacquati sotto acqua corrente, se amari) e un po' di prezzemolo tritato.

Salsa tonnata

Prepara 150 gr di salsa maionese. Sgocciola 100 gr di tonno e frullalo insieme al succo di un limone, a qualche cucchiaino di maionese, a 1 cucchiaino di capperi e a 1 filetto di acciuga.

Quando il tutto e' ben frullato unisci la restante maionese, aggiungi il pepe e continua a mescolare. Lascia riposare la salsa per 15 min circa prima di servirla.

La salsa tonnata si sposa perfettamente con le carni (rosse o bianche).