

MAIONESE 2

Ingredienti:

- Due tuorli,
- una presina di sale,
- pepe,
- senape,
- olio d'oliva,
- succo di limone o aceto bianco forte e aromatizzato.

Mettete in una tazza due tuorli, una presina di sale, pepe e, se vi piace, una puntina di senape.

Aggiungete olio d'oliva, prima a goccia a goccia e poi in filo sottilissimo, mescolando sempre con una forchetta o un mestolino di legno, nello stesso senso.

Quando la maionese sarà molto soda, aggiungete succo di limone che rende la salsa più liquida.

Alternate, con altro olio e altro succo di limone, fino a che avrete la quantità voluta e piccante secondo il vostro gusto.

Se preferite, potrete usare, invece di limone, aceto bianco forte e aromatizzato.