

MAIONESE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 2 tuorli d'uovo (a temperatura ambiente)
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 limone (succo)
- 1 pizzico di sale

Il nome di questa famosa salsa deriva da un antichissimo vocabolo francese Moyeau (si pronuncia Muaiò) che significa tuorlo d'uovo.

Infatti questa salsa non è altro che una emulsione di tuorli d'uovo e olio.

Frullate o sbattete con il frullino elettrico i 2 tuorli con un pizzico di sale.

Dopo qualche secondo aggiungete, tenendo sempre il frullatore acceso, l'olio che verserete a filo fino ad ottenere una salsa densa e per ultimo condite col limone.

Se malauguratamente la maionese 'impazzisse' (le uova si separano dall'olio e la salsa sembra cagliata) non disperatevi!

Versate in una brocca la maionese impazzita, pulite bene il recipiente dove si trovava e mettetevi un altro tuorlo.

Frullate di nuovo aggiungendo qualche goccia d'olio e versate poi, poco alla volta, la maionese impazzita e vedrete che tutto si accomoderà! La maionese va posta in frigorifero fino al momento dell'uso, coperta con la pellicola trasparente.