

MAIONESE MALTESE

Ingredienti per 4 persone:

- maionese
- 1 arancia
- sale

Preparate la maionese, ma senza aggiungere limone o aceto.

Spellate l'arancia tagliando la buccia al vivo (evitate la pellicina bianca sottostante che ha un sapore amaro).

In un pentolino portate a bollore un po' d'acqua e immergetevi la buccia per un minuto.

Fatela raffreddare sotto l'acqua corrente, tritatela finemente e unite il tutto alla maionese.

Spremete l'arancia, filtrate il succo al colino e, sempre mescolando, fatelo assorbire alla salsa.

Aggiungete il sale se occorre.