

## SALSA MAIONESE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 3 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe bianco

Mettete i tuorli in una ciotola insieme al sale, al pepe e a una goccia di succo di limone.

Iniziate a battere con la frusta aggiungendo l'olio a filo.

Quando diventa opaca incominciate ad aggiungere anche il succo di limone.

Sbattete fino a quando non si ispessisce bene.

Nota: è meglio usare i tuorli a temperatura ambiente perché montino bene.