

SALSE E SUGHI

Maionese stile fast food

LUOGO: [Europa / Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

OLIO DI SEMI 230 ml

UOVA 1

MOSTARDA DI DIGIONE con i grani - 2

cucchiai da tè

SENAPE 1 cucchiaio da tè

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaio da

tavola

SALE 2 pizzichi

ZUCCHERO DI CANNA ½ cucchiaini da tè

Hai presente quella **maionese golosa e cremosissima** che si trova più o meno in tutti i **fast food** e che si differenzia dalle altre per essere più spumosa e dolce?

Esattamente quella! Sono mesi che proviamo a riprodurla e finalmente ce l'abbiamo fatta!!!

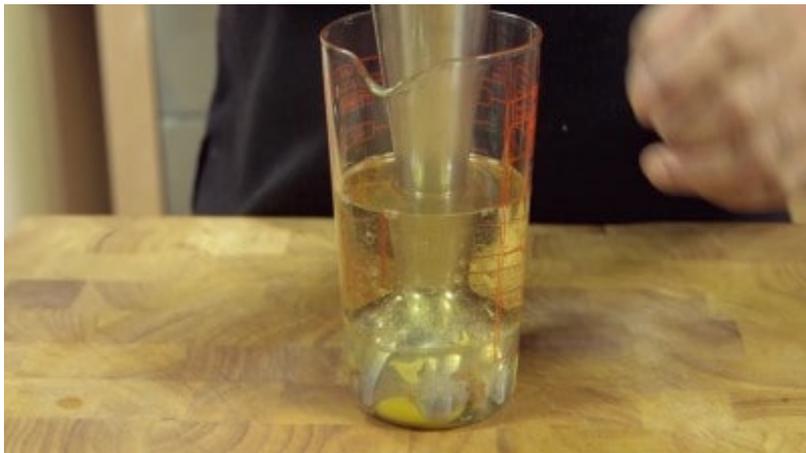
L'abbiamo replicata uguale uguale, anzi più veloce che mai con il metodo della [maionese veloce](#) con il frullatore ad immersione.

Provala con una [gustosa insalata estiva](#), oppure con le [patatine fritte stile fast food](#)!

PREPARAZIONE

- 1 Riunisci in un bicchiere adatto per il frullatore ad immersione tutti gli ingredienti nel seguente ordine: uovo, olio di semi, aceto, senape, mostarda francese, zucchero di canna e sale.





2 Immergi il frullatore in modo tale che tocchi il fondo del bicchiere, azionalo ed inizia a

farlo salire, piano piano, verso la superficie; noterai che via via che il frullatore salirà si formerà la maionese.





3 Dai un paio di frullate finali e la maionese è pronta per essere utilizzata.



CONSERVAZIONE

Prepara la maionese fatta in casa solo al momento di consumarla, è velocissima se fatta con frullatore ad immersione; tuttavia, se ne avanza un po' conservala in un barattolo a chiusura ermetica per non più di 2 giorni.