

SALSE E SUGHI

Maionese con uovo intero

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 uovo
sale
olio di semi
succo di limone.

PREPARAZIONE

1 Rompere l'uovo intero nel robot ed aggiungere un po' di sale.



2 Frullare a media velocita' per una quindicina di secondi, tanto per sbattere l'uovo con il sale



3 Ora con le lame sempre in movimento, a velocita' piu' sostenuta, aggiungere l'olio di semi lentamente.



4 Sempre osservando la maionese, ci accorgeremo che comincia ad addensarsi.



5 Raggiunta la consistenza desiderata, possiamo aggiungere a piacere il succo di limone ed eventuale altro sale, dando un'altra frullatina per amalgamare il tutto.



6 Ed eccola pronta.



NOTE

A differenza di altre ricette di maionese, questa prevede l'utilizzo dell'uovo intero.