

SALSE E SUGHI

Maionese senza uova

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **molto basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE:

15 ORE DI RIPOSO IN FRIGO PER L'ACQUA FABA + 3 ORE DI FRIGO PER LA MAIONESE



La maionese senza uova è la ricetta vegana alternativa alla [salsa maionese classica](#).

La maionese vegana, cucinata con [acquafaba](#) al posto delle uova è perfetta per chi è allergico alle uova o per chi segue una dieta vegana e, comunque, anche non appartenendo a queste due categorie di persone possiamo apprezzare la maionese vegana con acquafaba per accompagnare [insalate](#) o altre ricette come sandwich, panini, insalate di riso e patatine fritte.

Seguendo la nostra ricetta con passo passo fotografico, anche tu potrai realizzare in casa una

buonissima e golosa maionese senza uova.

INGREDIENTI

ACQUAFABA 100 gr

OLIO DI SEMI 220 gr

SALE FINO 1 pizzico

SENAPE DOLCE 1 cucchiaino da tè

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

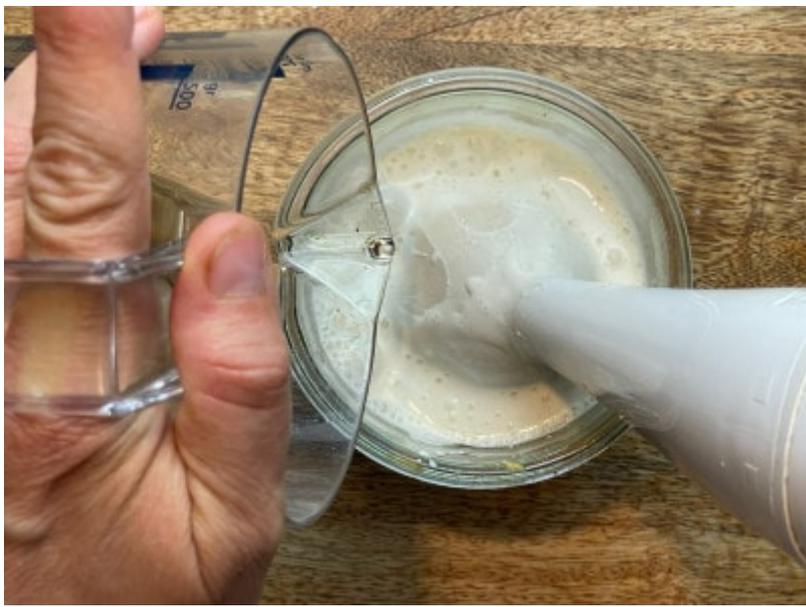
- 1 Per preparare la maionese senza uova devi avere l'acqua fabafredda, quindi mettila in frigo per una notte. Quando sarà ben fredda metterne 100 g in un contenitore dai bordi alti. A questo punto aggiungi il succo di limone e la senape.





2 Lavorando con un frullatore ad immersione aggiungi gradualmente l'olio di semi fino ad ottenere la consistenza classica della maionese. Poni in frigo qualche ora prima di portarla in tavola.





CONSIGLIO

Puoi donare il colore giallo alla maionese aggiungendo un po' di curcuma all'acquafaba prima di frullare con il frullatore. Al posto del limone puoi utilizzare dell'aceto di mele. Puoi anche utilizzare l'acqua dei ceci precotti purché siano di buona qualità.

CONSERVAZIONE

Conserva la maionese vegana in frigo in un barattolo ben chiuso per due o tre giorni.