

SALSE E SUGHI

# Maionese stile fast food

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



Avete presente quella maionese strabuonissima che si trova più o meno in tutti i fast food che si differenzia dalle altre per essere più dolce? Bene, 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!

Quando la assaggerete non potrete più farne a meno!

## INGREDIENTI

OLIO DI SEMI 230 ml

UOVA 1

MOSTARDA DI DIGIONE con i grani - 2  
cucchiari da tè

SENAPE 1 cucchiario da tè

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiario da  
tavola

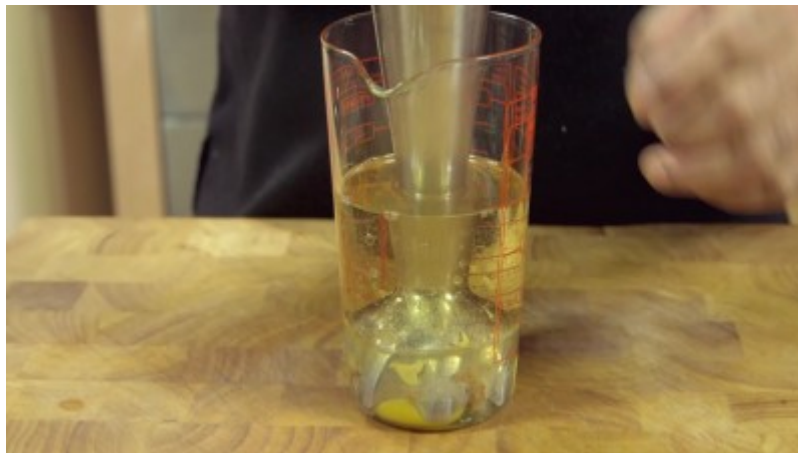
SALE 2 pizzichi

ZUCCHERO DI CANNA ½ cucchiari da tè

# PREPARAZIONE

- 1 Riunite 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.

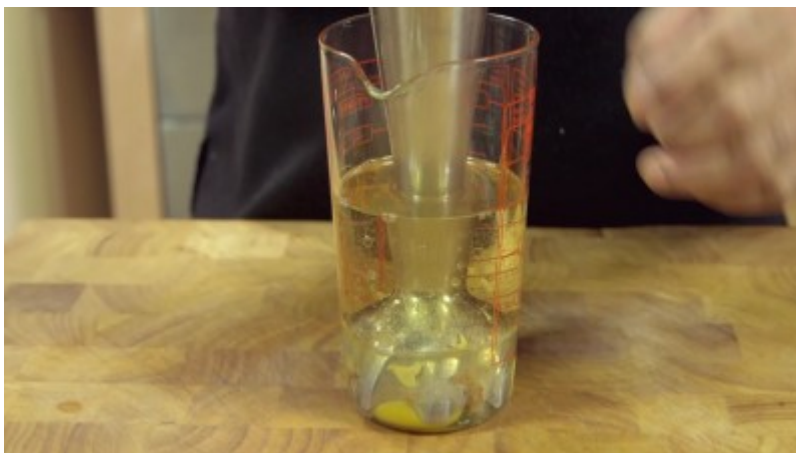




2 Immergete il frullatore in modo tale che tocchi il fondo del bicchiere, azionatelo ed

iniziate a farlo salire, piano piano, verso la superficie.

Noterete che via via che il frullatore salirà si formerà la maionese.





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

