

SALSE E SUGHI

## Maionese veloce

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COSTO: **molto basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



### INGREDIENTI

OLIO DI SEMI 230 gr

UOVA 1

SENAPE 1 cucchiaino da tè

ACETO DI VINO BIANCO 1,5 cucchiaini da tè

SALE 1 pizzico

Maionese veloce, proprio così! Anzi direi velocissima! Mettete gli ingredienti in un contenitore che vada bene per inserire un frullatore ad immersione nell'ordine indicato e frullate spostando lentamente il frullatore verso l'alto....non ci crederete ma il gioco è fatto! Mai più maionese comprata!

### PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un bicchiere adatto per il frullatore ad immersione tutti gli ingredienti in quest'ordine: uovo, olio di semi, aceto, senape e sale.

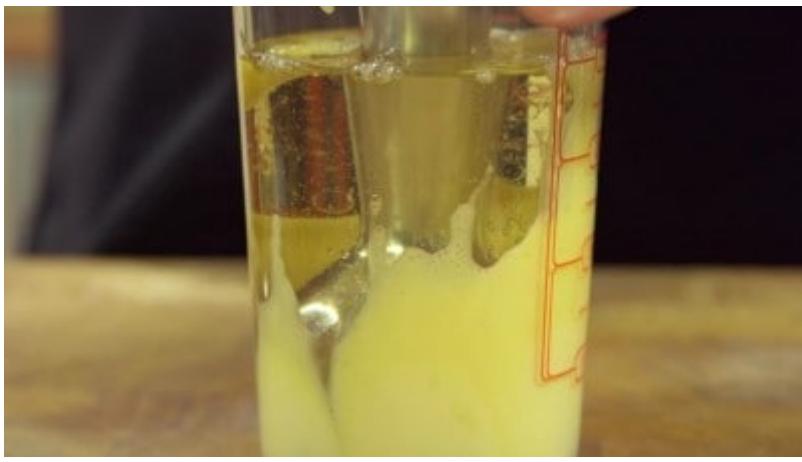




- 2 Immergete il frullatore in modo tale che tocchi il fondo del bicchiere, azionatelo ed iniziate a farlo salire, piano piano, verso la superficie.

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.

