

SALSE E SUGHI

Maionese nel barattolo

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Sapete che esiste un metodo per fare la maionese nel barattolo con zero spreco, senza sporcare e senza che impazzisca? Qui vi spieghiamo passo passo come si fa. La maionese è uno dei condimenti più conosciuti, famosi e amati da tutti. La ricetta prevede davvero pochissimi ingredienti di uso comune che di certo avrete già in casa: uova, limone, olio, senape. Dal mix di questi infatti nasce una crema deliziosa che spesso viene usata per dare più sapore ai panini, ma viene usata anche per accompagnare lessi, verdure, carni e pesci alla griglia. Insomma è davvero una preparazione che torna utile in tantissime occasioni.

Spesso ci avete chiesto notizie e curiosità su questa

salsa. In effetti comprarla al supermercato è molto più semplice, ma volete mettere la soddisfazione di farla in casa? Vellutata e golosa sarà un vostro cavallo di battaglia. Questa versione che prevede di utilizzare semplicemente un barattolo vi tornerà utile anche quando ne avete tanta tanta voglia ma vi manca nel frigo. Basterà inserire gli ingredienti come vi spieghiamo qui sotto e il gioco è fatto. Il mixer farà tutto il lavoro per voi. In questo modo otterrete una maionese perfetta, liscia e gustosa che sarà pronta in pochissimi minuti.

La ricetta che vi diamo qui è super collaudata, viene sempre perfetta e può essere realizzata anche da chi non è molto esperto in cucina ma vuole comunque cimentarsi in qualcosa di sfizioso per sé e per i propri amici.

La maionese senza ombra di dubbio è una delle preparazioni base della cucina, proprio perché molto amata e apprezzata, fa sempre comodo saperla fare, in quanto contribuisce a dare maggior risalto a piatti semplici dalla cottura rapida e non elaborati. In commercio si trova in tubetti o barattoli, ma di certo vi sarà capitato di averne voglia quando in casa non ne è rimasta nemmeno una goccia. E quindi perché non provare a farla con le proprie mani? Il sapore è straordinario, riuscirete a percepire tutti gli ingredienti e di certo essendo senza conservanti sarà molto più genuina e naturale. Quello che è il nostro consiglio per fare la maionese perfetta è quello di utilizzare gli ingredienti a temperatura ambiente, in questo modo verrà perfetta, in quanto se utilizzati freddi di

frigorifero, i vari ingredienti potrebbero non legarsi bene tra loro e non otterremo l'effetto desiderato.

Fare la maionese fatta in casa non è assolutamente difficile, se avete pensato il contrario, sbagliate di grosso!

Ci avete chiesto anche qual è l'olio migliore da utilizzare per fare la maionese perfetta. A nostro avviso quello da preferire è l'olio di semi per un risultato più delicato e leggero, ma se volete un gusto più intenso e gustoso, un buon olio extravergine di oliva è ciò che fa per voi!

Siamo certi che una volta provata la nostra ricetta la maionese non avrà più segreti e anzi diventerà un vostro asso nella manica da tirar fuori alla prima occasione. Che ne dite ad esempio di metterlo su tartine deliziose, magari con qualche capperone, un filetto di agughe, le olive o il tonno? Ecco lo sappiamo vi è venuta fame! Ma del resto questo è il nostro compito. Provate a farla e vedrete che successo con i vostri amici, vi chiederanno tutti la ricetta!

Utilizzatela qui:

[panino alla cacciatore](#)

[panino al pollo](#)

[insalata di pollo e maionese](#)

[insalata russa tradizionale](#)

[insalata estiva](#)

INGREDIENTI

UOVO FREDDO DI FRIGORIFERO 1

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE FREDDO DI
FRIGORIFERO 230 gr

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da
tavola

SENAPE 1 cucchiaino da tè

SALE

PREPARAZIONE

1

Mettere gli ingredienti nel barattolo seguendo questo ordine:

prima l'olio, poi l'uovo intero, successivamente l'aceto, che può essere sostituito con pari quantità di succo di limone, la senape ed il sale, circa due pizzichi.

Immergere totalmente il minipimer (deve toccare il fondo).

Accendere in minipimer alla massima velocità e rimanere fermi per i primi secondi e cioè fino a quando la metà degli ingredienti non diventa di color maionese densa, sollevarlo piano piano, quando il rumore del minipimer cambia per la densità e diventa cupo, muoverlo velocemente su e giù (per amalgamare bene anche l'olio che si trova in superficie).





2 La maionese è pronta.





NOTE

Se si desidera un sapore deciso (tipo quello della maionese in commercio) utilizzare 2 pizzichi di sale e 2 cucchiaini di aceto. Se si preferisce un sapore più delicato utilizzare 1 pizzico di sale ed 1 cucchiaino di aceto. Utilizzare un vaso della larghezza del minipimer.