

Maionese

La **maionese** è una delle salse più utilizzate in cucina, sia nelle ricette più raffinate, sia in toast e panini. Con la sua squisita cremosità accompagna carne, pesce, insalate di pasta o di riso, verdure.

Per semplificare la preparazione della **maionese** io utilizzo uova e olio freddi di frigo. Non solo è più difficile che impazzisca, ma sarà anche già pronta da gustare.

Nella preparazione di **maionese** che vi suggerisco viene utilizzato il Minipimer. Se non lo possedete troverete indicata la variante per la preparazione con le fruste elettriche.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **340Kcal** a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 1 uovo di gallina
- 220 g di olio di semi di girasole
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco dal sapore leggero
- 1 cucchiaino di limone spremuto
- 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

- Utilizzare uova e olio freddi di frigo. Riporre anche il contenitore del Minipimer e il pezzo con le lame nel freezer per qualche minuto.
- Nel frattempo spremere il succo di limone, filtrarlo attraverso un colino a maglie fini e prelevarne la dose indicata.
- Mettere nel contenitore del Minipimer l'uovo, quindi portarlo sulla bilancia. Unire l'olio nel peso indicato, l'aceto, il limone e il sale.
- Immergere il Minipimer fino a toccare il fondo e azionarlo.
- Frullare mantenendosi sul fondo del contenitore fino a quando circa la metà degli ingredienti avranno il colore e la consistenza della maionese. A questo punto cominciare ad alzare il Minipimer dolcemente fino a incorporare tutto l'olio.
- Spegnerlo il Minipimer, estrarlo e aiutandosi con un cucchiaio dare un'ultima mescolata.
- La maionese è pronta.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

La maionese preparata con gli ingredienti freddi di frigo è più semplice da preparare, è più difficile che impazzisca ed è pronta da gustare.

La maionese così preparata si conserva ben coperta, o chiusa in un vaso di vetro, per 4-5 giorni.

