

Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978

SALSA MAIONESE

INGREDIENTI:

Uova di Gallina 2 (tuorlo)
Olio di Semi di Mais Gr 400
Limone Naturale 1 (succo)
Aceto di Vino 1 (cucchiaino)
Senape 1 (cucchiaino da caffè)
Sale Fino Q.B.

PROCEDIMENTO:

Per fare la maionese occorre un contenitore d'acciaio e una frusta, oppure un contenitore d'acciaio e uno sbattitore elettrico, oppure un mixer con velocità regolabile. Mettere, nel contenitore, i due tuorli d'uovo, aggiungere la senape e cominciare a mescolare versando molto lentamente e a filo l'olio di semi. Quando ne avete versato la metà, fermatevi e aggiungete poche gocce di limone e di aceto, sempre mescolando nella stessa direzione. Ricominciate, sempre mescolando, a versare l'olio fino a terminarlo. Terminato l'olio mescolate ancora per 2 minuti e poi aggiungendo limone o aceto, poche gocce per volta, rendete la maionese della densità che volete. Aggiustate di sale e riponetela in frigorifero a raffreddare.

Ricordatevi che l'olio indurisce la maionese, mentre il limone e/o l'aceto la ammorbidiscono.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com