

Maionese MB

INGREDIENTI

2 tuorli d'uovo rigorosamente a temperatura ambiente

1 bicchiere di olio extra vergine d'oliva

Succo di mezzo limone spremuto fresco



PROCEDIMENTO

Si può utilizzare il mixer o a mano. Porre nel mixer i 2 tuorli a temperatura ambiente e frullarli a velocità media, ma costante. Aggiungere lentamente l'olio extra vergine d'oliva fino ad ottenere una salsa densa. Ultima delicata operazione aggiungere il succo di limone, un cucchiaino alla volta, sempre molto lentamente.

Porre la maionese in frigorifero e consumare entro 2 giorni.

VARIANTE

- PICCANTE: AGGIUNGERE PEPERONCINO O CURRY

- 2 CUCCHIAI DI ORIGANO BEN AMALGAMATI