MAIONESE 1

Ingredienti per 4 persone:

- due uova (di cui si utilizzano solo i tuorli),
- sale,
- un bicchiere di olio,
- il succo di un limone.

Rompete le uova, separando accuratamente gli albumi dai tuorli e mettendo questi ultimi in una terrina.
Salate appena.
Sbattendo delicatamente con una frusta metallica, cominciate a versare l'olio, facendolo scendere in un filo sottilissimo e mescolando con un movimento sempre uguale.
Ad un certo punto il composto comincerà a diventare un po' troppo denso; diluitelo allora con qualche goccia di succo di limone.
Poi riprendete ad aggiungere l'olio, sempre versandolo in quantità ridottissima.
Quando tutto l'olio sarà stato incorporato, allentate la salsa con il succo di mezzo limone; mescolate ancora con delicatezza e servite la maionese con il cibo che deve accompagnare.
Vi rammentiamo che uno degli inconvenienti più frequenti che possono capitare è che la maionese impazzisca.
Se ciò accade, può dipendere da vari fattori; per esempio, un'aggiunta di olio in dose eccessiva, oppure una sbattitura irregolare, o infine l'uso di tuorli troppo freddi (appena tolti dal frigorifero).
A quest'ultimo proposito vi raccomandiamo di usare sempre ingredienti a temperatura ambiente.
Qualora la salsa impazzisse, potete recuperarla con questo sistema: mettete un nuovo tuorlo in una terrina e cominciate ad unirvi goccia a goccia la maionese impazzita, sempre sbattendo uniformemente.