# MAIONESE CON LE CHIARE

Ingredienti:

- Uno o due chiare montate a neve,
- due tuorli,
- pepe,
- sale,
- olio,
- limone o aceto.

E' una maionese più economica, utile soprattutti quando si abbia bisogno di una quantità di salsa importante, per esempio per ricoprire una'insalata russa o di pesce.
Bisogna, prima di tutto, montare a neve uno o due chiare e meglio se avete un piccolo frullino meccanico o elettrico.
Quando le chiare sono ben sode unitevi anche i due tuorli, pepe, sale e poi via via l'olio come nella maionese normale, per finire con il limone o con l'aceto.