

MAIONESE 6

Ingredienti per 4 persone:

- 3 tuorli d'uovo
- 25 cl di olio d'oliva
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe (facoltativo)

Tenete le uova a temperatura ambiente per 2 ore prima di cominciare e state attenti a separare bene i tuorli dagli albumi. Prendete una terrina, bagnatela sotto l'acqua calda ed asciugatela bene.

Versatevi i tuorli, salateli ed iniziate a sbattere, con un frullino, in modo costante.

Pian piano aggiungete l'olio a filo e fatelo incorporare fino ad esaurimento (non aggiungetene altro se quello precedente non si è incorporato).

Quando avrete ottenuto un salsa densa e compatta aggiungete il succo di limone.