

SALSA MAIONESE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 3 tuorli d'uovo
- 33 cl di olio d'oliva finissimo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- pepe bianco (facoltativo)
- 1 pizzico di sale

Mettete i tuorli d'uovo in una terrina con un pizzico di sale, lavorateli con il cucchiaio di legno fino a che cominceranno a prendere una certa consistenza; aggiungete allora l'olio a goccia a goccia mescolando di continuo con il cucchiaio di legno (o con una piccola frusta metallica).

Continuate così fino ad esaurimento dell'olio a disposizione; quando la salsa sarà ben densa e legata aggiungete il succo di limone e volendo un po' di pepe bianco appena macinato.

Per ottenere un buon risultato È indispensabile che le uova siano sempre fresche.

Se sono rimaste in frigorifero, dovrete toglierle e lasciarla a temperatura ambiente per tre ore prima di utilizzarle.

Dovrete inoltre separare molto bene i tuorli dagli albumi e usare solo olio d'oliva di ottima qualità, ma non troppo grasso.

La terrina nella quale preparerete la maionese non dovrà essere fredda, ma leggermente tiepida.

Basterà versarvi, prima dell'uso, dell'acqua calda e asciugarla bene.

Se la salsa dovesse impazzire, mettete in un'altra terrina un tuorlo d'uovo, e sempre mescolando versatevi lentamente la maionese impazzita.

Anzichè a mano la maionese può essere preparata anche col frullatore o con il battipanna: in questo caso l'olio non dovrà essere versato a goccia a goccia ma in due tempi.

La maionese con olio d'oliva non può essere conservata in frigorifero troppo a lungo: data la rapidità con cui l'olio si congela, la salsa rischia di stracciarsi.