



Maionese

Mayonez



2 tuorlo d'uovo
1,5 bicchieri olio di girasole
1 cucchiaio succo di limone
1 cucchiaino di sale

- # Si separano albume e tuorlo d'uovo. Si leva completamente albume d'uovo.
- # In una ciotola profonda si mettono tuorlo d'uovo e succo di limone insieme con sale.
- # Poi si inizia a miscelare con miscelatore. Ppi si goccia olio d'oliva. Prima di miscelare completamente olio d'oliva non si aggiunge extra olio d'oliva.
- # Dopo aver miscelato olio si goccia ancora per qualche gocce.
- # La miscelata quando diventa completamente bianca vuol dire che maionese è pronta.
- # Si riempice in una barottola poi si coperta strettamente il coperchio e si inserisce nel forno.
- # Si usa nelle preparazione di insalata e ricette di carne.

Nota: Se olio esce sopra di miscelata vuol dire che maionese non è apposta. Per questo momento non si deve aggiungere olio tanto.