

Maionese - Salse e condimenti



Difficoltà



Costo



Calorie a porzione



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

2 Tuorli

1 Limone bio

200 ml di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

Sale

Pepe bianco

Preparazione

? Prendete una ciotola dai bordi alti e mettetevi i tuorli con un pizzico di sale e pepe.

? Lavorate gli ingredienti con le fruste elettriche o con un frullatore a immersione e poi cominciate a versare l'olio prima a gocce, quindi a filo, ma comunque poco per volta.

? Mescolate finché non avrete ottenuto una salsa densa. Terminato l'olio, unite il succo del limone e continuate a frullare.

I consigli di Carla



Spadellandia.it

- Si conserva in frigo per 2-3 giorni.