

Fare la Maionese a mano

Una delle preparazioni che sicuramente spaventano di più in cucina è certamente la maionese fatta a mano.

Se da un lato è veramente semplice realizzarla sia con un mixer che con un frullatore ad immersione (ci vogliono pochissimi secondi), fare la maionese a mano con una ciotola e una frustina è sempre stato il mio spauracchio, ho sempre pensato che le uova impazzissero con molta facilità costringendomi a buttare tutto quanto nel lavandino.



Ho provato, e mi sono reso conto che **in realtà è davvero facile**, e soprattutto veloce. Per un uovo sono sufficienti poco più di 2-3 minuti per ottenere una maionese soda e ben strutturata.

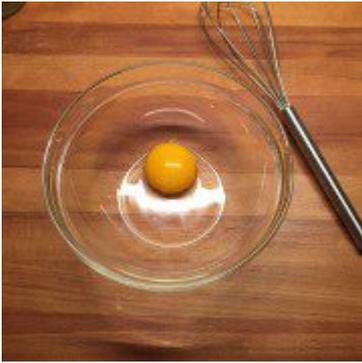
Di base si usa l'olio di semi, ma per renderla più saporita si può aggiungere olio extravergine, a proprio gusto (direi al massimo metà e metà per non farla troppo saporita). Ecco come fare.

Ingredienti:

- 1 tuorlo d'uovo (a temperatura ambiente)
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- 1/2 cucchiaino di sale
- il succo di mezzo limone
- olio di semi q.b. (circa 1/2 bicchiere) e un po' di olio di oliva, a piacere, per rendere la salsa più saporita
- un cucchiaino di senape, a piacere.
- Strumenti: 1 ciotola con fondo piatto ed, eventualmente, un supporto antiscivolo, 1 frustina.

Sciogliere il sale nell'aceto, poi unire il tuorlo d'uovo. Se piace, aggiungere un cucchiaino di senape. Sbattere

leggermente per iniziare ad emulsionare il composto.



Assicurarsi che la ciotola sia ben ferma sul piano di lavoro, eventualmente appoggiandola su un tappetino antiscivolo. Tenendo la frusta in una mano e l'olio nell'altra, continuare a sbattere (non serve esercitare troppa forza) e iniziare a versare l'olio a filo, molto lentamente.

Lentamente il composto inizia a cambiare colore, e ad addensarsi progressivamente.



Verificare la densità ogni tanto, e quando sollevando la frusta il composto vi rimarrà attaccato saldamente senza colare, la maionese è pronta.

A questo punto regolare eventualmente di sale, ed aggiungere il succo di limone, frustando ancora qualche secondo per mescolare.

Si conserva per un paio di giorni (non di più, poichè non ci sono conservanti) in una ciotola ben coperta con pellicola, in frigorifero.