

MAIONESE CLASSICA MICRO



Preparazione : 5 min - **Riposo :** -- **Cottura :** -- **Materiale :** emulsionatore

Ingredienti : 1 tazza

- 1 tuorlo - 250 ml di olio - 1 cucchiaino di senape forte - sale e pepe

1. Mettere nella bacinella il tuorlo, la senape, il sale e il pepe e 1 cucchiaino di olio. Dare 3 impulsi.
2. Mantenere la pressione sul tasto « pulse » (funzionamento intermittente) e aggiungere l'olio a filo dal foro per i liquidi del coperchio fino a ottenere la consistenza voluta (circa 30 secondi).

Consigli del cuoco :

Gli ingredienti devono essere tutti alla stessa temperatura. Potete aggiungere, a seconda dei gusti, un cucchiaino di aceto o di limone. Utilizzare un uovo intero per una maionese più morbida.