

Maionese classica ai tuorli – Metodo tradizionale

- **Tempo di preparazione:** 5 minuti
- **Tempo di riposo:** 30 minuti
- **Resa:** circa 300 g
- **Difficoltà:** Media (richiede attenzione)

Ingredienti

- 2 tuorli a temperatura ambiente
- 200 ml olio di avocado oppure extravergine delicato
- 1 cucchiaino succo di limone
- Sale fino q.b.

Procedimento

1. Metti i tuorli in una ciotola stabile.
2. Aggiungi limone e un pizzico di sale.
3. Inizia a montare con frusta.
4. Versa l'olio a filo sottilissimo, senza interrompere.
5. Quando si addensa, puoi aumentare leggermente il filo.
6. Regola di sale.

Consistenza

Più densa, più cremosa, più “rotonda” nel gusto rispetto alla versione con uovo intero.

Metodo tecnico – Se impazzisce

Metti un tuorlo nuovo in una ciotola pulita.

Incorpora lentamente la maionese impazzita montando continuamente.

Funziona sempre.

Conservazione In frigorifero fino a 3 giorni.

Non congelare.

Valori nutrizionali indicativi (per 100 g)

- Calorie: circa 680 kcal
- Grassi: 75 g
- Proteine: 3 g
- Carboidrati: <1 g

