

# Salsa maionese

*per salsa tartara, tonnata, insalata russa ecc.*

## Ingredienti

<i>Olio di semi di girasole o di mais freddissimo</i>	<i>g</i>	<i>130</i>
<i>Tuorli d'uovo da 70/75 g</i>	<i>n°</i>	<i>2</i>
<i>Succo di limone</i>	<i>qb</i>	
<i>Sale</i>	<i>q</i>	<i>b</i>

- Ore 8,00 Mettete l'olio in frigorifero. Questo specialmente in estate. L'olio troppo fluido non vi aiuterà certamente
- Ore 19,00 Prendete una piccola ciotola dal fondo curvo ed introducetevi i tuorli
- Ore 19,01 Iniziate a frullare aggiungendo l'olio **goccia a goccia**. Quando la salsa avrà preso consistenza potrete eccedere
- Ore 19,03 Immettete, sempre **goccia a goccia**, anche il limone alternandolo all'olio
- Ore 19,05 Regolate eventualmente di sale (non occorre per la salsa tonnata)

*La maionese deve riuscire soda. Se ciò non avvenisse possiamo attribuirne la colpa, oltre all'olio non abbastanza freddo, anche al frullatore troppo debole. Prima di acquistarlo controllatene la potenza che è espressa in watt. Questo vale per quasi tutti gli elettrodomestici.*

*Talora capita che la maionese **impazzisca**. Questo spesso è dovuto all'eccessiva confidenza da voi usata nel dosare l'olio che, ripeto, specialmente all'inizio, va messo **goccia a goccia**. Quando capita tale inconveniente avete due modi per porvi rimedio. Il primo consiste nel ricominciare con un tuorlo unendo poi, **adagio adagio**, la maionese impazzita. Un altro metodo è quello di mettere 2 cucchiaini d'acqua bollente in una ciotola ed aggiungervi subito, a poco a poco, continuando a frullare, la salsa precedentemente non riuscita.*