

MAIONESE ALLITALIANA



Preparazione : 5 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 ciotola

- 1 uovo - 1 cucchiaio di succo di limone filtrato - 250 ml di olio di girasole - 1 cucchiaino di sale, pepe macinato

1. Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Inserire la bacinella trasparente. Nella mini bacinella mettere l'uovo sgusciato, il succo di limone e un cucchiaio di olio. Salare, pepare e avviare il programma ROBOT per circa 20 secondi. Mentre l'apparecchio gira, versare l'olio attraverso il foro del coperchio in un filo sottile, poi più spesso quando la maionese comincia ad ispessirsi.

2. Riporre la maionese nel frigorifero per almeno 30 minuti prima di servirla.

Cook Expert ■