

Maionese: come prepararla in casa con le uova senza farla impazzire



di Rina Zamorra - 25/04/2017 07:11 | aggiornato 01/03/2019 08:54

La maionese tende a impazzire e non è una leggenda metropolitana. Basta però qualche piccolo accorgimento per preparare una crema deliziosa, saporita e stabile.



La **maionese** fatta in casa è molto più buona di quella in barattolo acquistata al supermercato. È vero, potrebbe impazzire. Se però conosci la causa della malattia, troverai subito il rimedio. A fare impazzire la maionese sono l'olio aggiunto troppo rapidamente e l'attrezzatura troppo fredda. La prima regola è non avere fretta. Gli ingredienti vanno amalgamati con calma usando sempre lo stesso verso, soprattutto se hai scelto di non usare un frullatore. L'olio, per esempio, va aggiunto a filo e mai tutto in una volta.

Non solo, le uova devono essere a temperatura ambiente. Tirale fuori una decina di minuti prima di dedicarti alla preparazione. Se pur avendo seguito queste accortezze non hai potuto evitare il peggio, non buttare via tutto. Devi solo aggiungere un cucchiaino di acqua fredda e riprendere a mescolare.

Se decidi di prepararla a mano, dovresti riuscire a evitare più facilmente l'errore. Sentirai gli ingredienti addensarsi e trasformarsi in crema mentre mescoli con la tua frusta. Sarà molto più facile avere il polso della densità della crema rispetto al procedimento con il frullatore a immersione. Riuscirai anche a dosare meglio l'olio, che purtroppo tende a separare la maionese e va sempre mescolato con cautela. Infine, un piccolo consiglio per renderla più saporita: aggiungi un trito di erbe aromatiche fresche.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Sughi e conserve

Preparazione

20 minuti

Tempo totale

20 minuti

Dosi

4

Ingredienti

Uova

1

Senape

1 cucchiaino

Olio di oliva

150 ml

Olio di semi

150 ml

Aceto

2 cucchiaini

Sale

q.b.

Pepe

q.b.

Preparazione

1. Separa il tuorlo dall'albume e sistema una ciotola su un piano di lavoro stabile. Versa il tuorlo nella ciotola insieme a sale, pepe e un cucchiaino di senape.
2. Mescola energicamente il tuorlo con la frusta manuale. Versa l'olio d'oliva goccia a goccia senza mai smettere di mescolare.
3. Quando la maionese comincia a addensarsi, versa l'olio a filo. Non dimenticare mai di mescolare sempre nello stesso verso.
4. Alla fine aggiungi i due cucchiaini di aceto, che hanno una funzione stabilizzante e servono a non fare impazzire la crema.
5. Dai un'ultima mescolata per assicurarti che tutti gli ingredienti siano amalgamati e riponi in frigorifero.

Maionese light

Per alleggerire la maionese puoi evitare di utilizzare l'olio d'oliva e sostituirlo con l'olio di semi. Per ottenere però una vera crema light bisognerebbe eliminare sia il tuorlo dell'uovo che l'olio di oliva. Al posto dell'uovo puoi usare il latte di soia. Basta frullare insieme 100 ml di latte di soia, 100 ml di olio di semi, 2 cucchiaini di succo di limone, un pizzico di sale e un cucchiaino di senape e il gioco è fatto.

Riduci i tempi di preparazione

Hai sempre i minuti contati? Allora prepara una *maionese rapida* con il mixer. Il rischio che impazzisca è persino minore perché la velocità del frullatore facilita l'emulsione delle uova con l'olio. Dovrai però utilizzare un uovo intero e non soltanto il tuorlo. L'albume fungerà da stabilizzatore e otterrai una crema leggera e fresca. Il procedimento è identico a quello manuale. Ricordati solo di versare un filo d'olio più abbondante quando la crema comincia a diventare chiara.

Vota la ricetta

