

CANNAMELA

Maionese alle erbe



Ingredienti

- 40g tuorli d'uovo freschissimi a temperatura ambiente
- 20g succo di limone
- 150g olio di oliva
- qb sale
- 2 cucchiaini Dragoncello in foglie Serie Oro CANNAMELA



Porzioni
6 persone



Portata
Contorno



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Nessuna
cottura



Kcal per
persona
248*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Versate i tuorli in una ciotola.
- 2 Iniziate a montarli con lo sbattitore.
- 3 Dopo un minuto, sempre continuando a montare, versare l'olio a filo.
- 4 Continuate a montare fino ad ottenere una salsa densa e gonfia.
- 5 Conditela con il succo di limone.
- 6 Salate e insaporite con due cucchiaini di dragoncello in foglie Serie Oro CANNAMELA.
- 7 Proteggete la maionese con pellicola e conservatela in frigorifero.