

## Maionese

La **maionese** è una delle salse più famose e diffuse nel mondo, ma la sua origine è discussa:

Ci sono **due versioni** tra le più accreditate:

la **prima** riporta che il nome della maionese deriva dalla città spagnola di Mahon, dove il cuoco militare di Armand de la Porte, duca di Richelieu, improvvisò, nel 1757, una salsa a base di olio crudo e tuorlo d'uovo.

La **seconda** versione riporta che il nome maionese deriva da un antichissimo vocabolo francese Moyeau (si pronuncia Muaiò) che significa tuorlo d'uovo; in effetti questa salsa non è altro che una emulsione di tuorli d'uovo e olio.

La maionese viene comunque utilizzata in svariati modi e preparazioni, possiamo infatti dire che è un jolly in cucina: si accosta benissimo al pesce, alla carne fredda, viene usata per condire uova sode, o per amalgamare verdure, o come base per realizzare moltissimi altri tipi di salse. La maionese è molto usata anche per guarnire e decorare svariate preparazioni, specialmente nelle ricorrenze come Natale, dove la tavola deve essere imbandita per le feste, con piatti più elaborati.

per circa 300 gr di maionese:

Aceto 1 cucchiaino  
Limoni il succo filtrato di 1/2  
Olio di semi 250 ml  
Pepe bianco macinato 1 pizzico  
(facoltativo) Sale q.b.  
Uova 2 tuorli

### Preparazione:



Per prima cosa, per preparare la maionese, bisogna fare attenzione ad usare olio e uova a temperatura ambiente e di separare molto bene il tuorlo dal bianco. A questo punto prendete una ciotola dai bordi alti e posizionatela su di un canovaccio inumidito (così durante la lavorazione della maionese non si muoverà); mettete i tuorli in una ciotola con un pizzico di sale e il pepe (2), poi aggiungete un cucchiaino d'aceto (3).



Lavorate gli ingredienti con uno sbattitore elettrico (4) (o con un robot da cucina) e poi incominciate a versare l'olio a gocce (5), continuando poi a filo (6) (ma un filo sottilissimo).



Dovrete mescolare sempre nello stesso senso (7) fino ad ottenere una salsa densa (8). Quando avrete aggiunto tutto l'olio, potete unire il succo di limone (sempre sbattendo), ed eventualmente aggiustare ancora di sale e pepe. Se non la consumerete immediatamente, mettetela in frigorifero la maionese così ottenuta (9), coprendola con della pellicola trasparente.

### Consiglio:

Se improvvisamente vedeste apparire dei grumi nella maionese, come se fosse cagliata, sappiate, che, come si dice in gergo, **la maionese è impazzita**. Ma non disperatevi: a tutto c'è rimedio! Ecco come fare: tenete da parte la maionese impazzita e in un altro recipiente mettete un altro tuorlo; frullate di nuovo aggiungendo un filo d'olio e poi, sempre nel recipiente, aggiungete un cucchiaino alla volta e molto lentamente, la maionese impazzita, e tutto dovrebbe tornare alla normalità. Considerate che a volte, per vari motivi, non si riesce a calcolare l'esatta quantità di olio da adoperare per ottenere la maionese, quindi tenetene sempre un po' in più di scorta; un'altra variabile può essere la scelta dell'olio stesso, che dipende dai gusti e dall'utilizzazione della maionese. Generalmente la maionese viene prodotta con olio extravergine di oliva, migliore dal punto di vista salustistico, ma dal gusto molto (forse troppo) intenso; se la maionese deve accompagnare un piatto dal sapore delicato, c'è il rischio che quest'ultimo venga coperto dal gusto troppo deciso della maionese. In questo caso la soluzione migliore è quella di utilizzare un olio extravergine delicato o in alternativa un buon olio di semi, come quello di arachide o girasole. Per non far impazzire la maionese bisogna evitare di aggiungere troppo olio in una volta, impedendone il corretto emulsione con il tuorlo; in genere occorrono circa 200-250 ml di olio per due tuorli d'uovo (se desiderate ottenere una maionese molto densa).