

Salsa fra le più conosciute al mondo, la **maionese** deve probabilmente il suo nome a un'isola. Venne infatti dedicata al **duca di Richelieu** dal suo chef personale per festeggiare la conquista francese, avvenuta nel 1756, di Mahón, centro di Minorca nell'arcipelago delle Baleari. La maionese, salsa fredda esemplare del gusto delle salse francesi, è detta anche salsa "condottiera". Secondo la codificazione delle salse operata nel XIX secolo dal gastronomo **Antonin Carême**, infatti, alla maionese si riconobbe il merito di aver generato numerosissime varianti.

**N.B.** Per preparare la maionese ci vogliono pochi minuti. A volte, però, non c'è verso di riuscire a montarla. In questo caso hai di certo fatto qualche errore senza saperlo.

### Ecco i più comuni:

- usare un recipiente tiepido,
- utilizzare uova fredde,
- versare l'olio troppo velocemente
- e non girare la salsa nello stesso senso.

### Come preparare la maionese con il frullatore

Se non sei un cuoco abilissimo, puoi fare la maionese con il frullatore. Ci sono meno probabilità che impazzisca e i tempi di preparazione sono ridotti della metà.



Per preparare la maionese prendete le uova a temperatura ambiente e dividete i tuorli dagli albumi. Ponete i tuorli in una ciotola dai bordi alti e salate e pepate a vostro piacimento (1). Versate l'aceto e incominciate a lavorare gli ingredienti con uno sbattitore elettrico (2). Mentre state montando le uova, versate anche l'olio di semi a filo molto lentamente (3): questo passaggio è fondamentale per la buona riuscita della vostra maionese; dovrete mescolare sempre nello stesso senso fino ad ottenere una salsa densa. Per non far impazzire la maionese bisogna evitare di aggiungere troppo olio in una volta, impedendone il corretto emulsione con il tuorlo.



Quando la maionese è montata (4), terminate aggiungendo il succo di limone (5) e lavorate ancora con le fruste (6). Se improvvisamente vedeste dei grumi nella maionese, sappiate che, come si dice in gergo, "è impazzita", quindi avrete superato la quantità massima di olio necessaria. Per rimediare, potete aggiungere altra parte acquosa, ovvero alcune gocce di limone o aceto. Mentre se preferite una consistenza più densa potete aggiungere un tuorlo d'uovo in questo modo: frullatelo aggiungendo un filo d'olio e poi, sempre nel recipiente, aggiungete un cucchiaino alla volta la maionese impazzita. Dovrete mescolare sempre nello stesso senso fino ad ottenere una salsa densa. 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: essendo la maionese un'emulsione tra una parte acquosa (aceto e limone) e una grassa (olio) legate tra loro dalle proteine dell'uovo, sarà fondamentale che il composto sia stabile. 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 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.