

Se per alcuni la maionese è un classico intoccabile da preparare secondo tradizione, sono molti quelli che, per scelte o esigenze alimentari, vogliono provarla in versioni alternative. Una salsa setosa, delicata e deliziosamente acidula, che non ha niente da invidiare alla classica maionese anche se se ne differenzia per molti aspetti. Preparata con avocado, frutto esotico versatile e ricco di grassi insaturi, prezioso olio di sesamo e un leggero latte di riso, la finta maionese di oggi accontenterà tanto i vegani quanto chi soffre di intolleranze a uova o latticini, regalandovi un gusto ricco e avvolgente perfetto per accompagnare snack, aperitivi, burger classici o vegetariani o persino i più sobri piatti di pesce. Il tutto declinato in un invitante color pastello!

Ingredienti per 400 grammi:

1 Avocado Olio di sesamo 100 ml Latte di riso 50 ml Succo di lime 15 g Sale fino 1 pizzico Tabasco 2 ml

Preparazione:



Per preparare la finta maionese di avocado, scegliete un avocado al giusto grado di maturazione: la polpa dovrà risultare verde e soda, ma leggermente cedevole al tatto. Tagliate a metà il vostro avocado (1) e asportate il nocciolo (2). Rimuovete la buccia, aiutandovi con un coltellino dalla lama liscia (3)



e tagliate la polpa a dadini (4), in modo da ricavarne 260 gr. Spremete il lime per ricavarne il succo (5) e versatelo insieme all'avocado nel bicchiere del mixer a immersione (6).



Aggiungete l'olio di sesamo (7), una presa di sale (8) e il latte di riso (9).



Frullate accuratamente (10) per ottenere una salsa perfettamente liscia. Unite quindi il tabasco (11), regolando il grado di piccantezza a vostro gusto, mescolate bene e la vostra finta maionese di avocado sarà pronta per essere gustata!

Conservazione

Potete conservare la finta maionese di avocado chiusa in un vasetto a chiusura ermetica, in frigo per 3-4 giorni. Potete anche congelarla, se avete utilizzato solo ingredienti freschi.

Consiglio

Se non avete a disposizione l'olio di sesamo, o semplicemente preferite un tocco più mediterraneo, sostituitelo con la stessa quantità di olio extravergine! Anche il latte di riso si può sostituire all'occorrenza con un buon latte di soia. Se desiderate rendere più agrodolce la vostra finta maionese, aggiungete invece qualche goccia di sciroppo d'acero o di agave.