



Maionese alla polacca

[Del 07/03/2009 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per secondi piatti](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 2 uova, 1 cucchiaio di senape francese, 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco, 1 bicchiere di olio extravergine di oliva, 1 manciata di prezzemolo, basilico, timo, sale, pepe.

Mettete le uova in una casseruolina coperte di acqua fredda, portatele ad ebollizione e fate cuocere 5 minuti esatti. Levatele dal fuoco, fatele raffreddare sotto l'acqua corrente, poi sgusciatele separando i tuorli dagli albumi. Mettete i tuorli in una tazza e lavorateli con un cucchiaio di legno, incorporandovi la senape, una presa di sale e un pizzico di pepe. Unite poi l'olio una goccia per volta, lavorando sempre come per fare una normale maionese e alternando ogni tanto l'olio con un pò di aceto. Quando la salsa sarà pronta, tritate il prezzemolo, il basilico e il timo con gli albumi in modo da ottenere quasi una poltiglia, ed unitela ai tuorli montati. Questa salsa può essere usata in sostituzione della maionese.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]