



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003517 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Ago 2021 alle ore 10:08

da FULVIO PAPAGALLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Maionese di cipolla paglina di Castrolillo

La maionese di cipolla paglina di Castrolillo è una salsa ideale per accompagnare frittture, secondi di carne e di pesce. Questo tipo di cipolla che è un presidio Slow Food conferisce alla maionese un sapore intenso ma delicato grazie alla sua nota dolce.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

2 Tuorli di uovo (l)
250 ml Olio di semi di mais
1 Cucchiaino succo di limone
1 Cucchiaino aceto di vino bianco
1 Cucchiaino di senape
4 Cucchiaini acqua di cipolla paglina di Castrolillo
Q.b. Sale fino

Preparazione

Tagliare la cipolla a pezzi e versarla in un contenitore stretto e alto. Frullare con un mixer a immersione fino ad ottenere una crema. Con l'aiuto di un colino a maglia stretta e una garza separare la parte acquosa dalla parte solida. In un contenitore aggiungere i tuorli d'uovo, un pizzico di sale e versando l'olio a filo montare la salsa. Appena otterremo un composto spumoso, aggiungere l'acqua della cipolla, il succo di limone, l'aceto e la senape. Sbattere il tutto, far riposare la maionese in frigorifero 10 minuti e utilizzarla.