



STUZZICHINI

Pinzimonio con maionese all'aneto



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

30 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

550K

NOTE

INGREDIENTI

4 Carote

4 Cetrioli

4 gambi di Sedano

PER LA MAIONESE

2 Uova

1/2 Limone

2 dl di Olio di semi

Aneto

Sale

Pepe bianco

Preparazione

- Prendete una ciotola dai bordi alti e mettetevi i tuorli con un pizzico di sale e pepe.
- Lavorate gli ingredienti con le fruste elettriche o con un frullatore a immersione e poi cominciate a versare l'olio prima a gocce, quindi a filo, ma comunque poco per volta.

- Mescolate sempre nello stesso senso finché non avrete ottenuto una salsa densa. Terminato l'olio, unite il succo di limone e, continuando a frullare, aggiungete l'aneto tritato.
- Lavate e pulite le carote, i cetrioli e il sedano e tagliateli a listarelle. Serviteli accompagnati dalla maionese all'aneto.

Camilla Innocenti