Maionese Caseira!

Esse molho gostoso chamado maionese é o mais famoso, consumido no mundo todo e apreciado em vários pratos , pois é super versátil e prático.

Dizem que a origem da maionese começou na Guerra dos Sete Anos (1756 – 1763), quando o rei francês Luís XVI batalhou com os ingleses a ilha de Minorca. A primeira cidade a ser conquistada foi *Mahon* e para celebrar a conquista, o cozinheiro da tropa inventou esse molho com os ingredientes que tinha em mãos. Daí o sucesso aconteceu e decidiram chamar o molho de *Mahonaise.* Depois conquistou o mundo e o nome mudou para Mayonnaise!

E muita gente conhece somente a maionese industrializada e não sabe que ela pode ser feita em casa e com um gosto muuuito melhor! E é ainda um pouco mais saudável e menos calórica do que a comprada pronta.

Minha mãe sempre fez em casa para ser adicionado às batatas, sanduíches e saladas. Essa receita é deliciosa e muito simples de fazer. Experimente, todos vão adorar!

Ingredientes:

1 ovo inteiro

1 dente de alho pequeno

1 colher de sopa de suco do limão siciliano

1 colher de chá de mostarda de Dijon ou comum

150 a 180 ml de óleo ou azeite

Sal e pimenta a gosto

Modo de fazer:

Coloque o ovo no liquidificador junto com todos os ingredientes, menos o óleo. Vá adicionando o óleo a fio lentamente até dar o ponto desejado. Quanto mais óleo, mais firme ele fica. Fica a seu critério. Coloquei no filé de frango grelhado e ficou uma delícia!!