

OLIO CUORE

Maionese di soia



Ingredienti

- 100 g latte di soia
- 1 1/2 cucchiaino succo di limone
- 2 pizzichi sale
- 200 g Olio Cuore
- 1 cucchiaino aceto di mele
- per decorare prezzemolo tritato

- Portata: Salse
- Tempo: 10"
- Persone: 4
- Calorie: 307.5 Kcal
- Grassi: 33.66 g

Preparazione

- Versare il latte di soia in una ciotola.



- Insaporire con il sale.



- Unire l'aceto di mele e il succo di limone.



- Cominciare a montare con le fruste versando a filo l'Olio Cuore.
- Quando la maionese avrà assunto una consistenza densa, versarla nella ciotola di servizio.



- Guarnire con prezzemolo tritato e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais