OLIO CUORE

Maionese di soia

Ingredienti

- 100 g latte di soia
- 1 1/2 cucchiaio succo di limone
- 2 pizzichi sale
- 200 g Olio Cuore
- 1 cucchiaio 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