



Burri aromatici - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

condimenti - aromi

Semplici da fare, possono essere conservati in freezer per oltre 6 mesi. Una fettina di burro aromatico, messa su un piatto di carne o pesce appena cotti, lo rendono saporito e particolare. Basta frullare il burro ammorbidito, formando poi un salame che avvolgerete nel foglio di alluminio facendo in modo che sia bello compatto e fermato bene alle estremità. Mettetelo poi nel freezer fino al momento dell'uso.

Per tagliare il burro congelato, basta bagnare la lama del coltello sotto l'acqua calda. Dopo avere tagliato le fettine che vi occorrono, ricoprite il burro con l'alluminio e riponetelo di nuovo nel freezer.

Burro alla Maitre d'Hotel: 250 gr di burro, un bel ciuffo di prezzemolo, succo di limone e buccia finemente grattugiata di un limone.

Burro al gorgonzola: 250 gr di burro, 150 gr. di gorgonzola e noci tritate.

Burro alle acciughe: 250 gr di burro, 70 gr di acciughe sott'olio ben scolate.

Burro alle olive nere: 250 gr di burro, 100 gr di olive nere snocciolate, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

eCucinando.it