

Burro aromatizzato alle erbe

100 gr di burro
1 cucchiaio colmo di prezzemolo fresco tritato o aglio
orsino
2 spicchi di aglio tritato fine
1 cucchiaino raso di sale



FACILEeBUONO

Ideale per carne alla griglia



Togliamo il burro dal frigorifero mezz'ora prima per renderlo morbido all'impasto.
Nel frattempo laviamo e tritiamo il prezzemolo o l'aglio orsino e l'aglio.
Mettiamoli in un recipiente e aggiungiamo il sale.
Incorporiamo il burro e amalgamiamo per bene.
Quando l'impasto risulterà morbido e omogeneo chiudiamolo con pellicola alimentare e mettiamolo in frigorifero per un'ora.

Varianti:

Acciughe, tartufo, salvia, erba cipollina, ecc...

Il burro aromatizzato alle erbe e aglio per carne, eccezionale anche da spalmare a piccoli bocconi su pane toscano (pane senza sale), oppure su bruschette. Molto adatto anche per condire bistecche e filetti alla griglia.

Si può anche congelare per poi utilizzarlo alla prossima occasione.