BURRO ALLA RIVIERASCA

Ingredienti per 4 persone:

- 30 g di capperi,
- 30 g di cetriolini sott'aceto,
- quattro filetti di alici
- un mazzetto di basilico,
- 100 g di burro.

Tritate finemente i capperi, i cetriolini, i filetti di alici e il basilico, precedentemente lavato e strizzato.
Metteteli in una terrina ed unitevi il burro, un poco ammorbidito a temperatura ambiente.
Lavorate il tutto con un cucchiaio di legno fino a che non sarà perfettamente amalgamato.
Passate il composto al setaccio fine, raccogliendolo in una ciotola.
Coprite la ciotola con una pellicola trasparente e tenetela in frigorifero fino al momento di servire.
Il burro alla rivierasca è ottimo per riempire le barchette.