BURRO PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di burro,
- mezzo cucchiaino di pepe di Caienna.

Mettete il burro, un poco ammorbidito a temperatura ambiente, in una ciotola.
Unitevi il pepe di Caienna e lavorate il tutto finchè non otterrete un composto morbido, cremoso e omogeneo, che avvolgerete in un foglio di carta oleata o di alluminio, formando un "salamino".
Tenete in frigorifero fino al momento di servire.
Il "burro piccante" è ottimo da spalmare su cracker oppure per riempire barchette o tartelette.