PANCARRÈ CON IL BURRO AL DRAGONCELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro ammorbidito,
- 1 pugno di dragoncello,
- sale,
- pepe nero macinato fresco,
- alcune fette di pancarrè.

Amalgamate a 100 g di burro ammorbidito 1 pugno di dragoncello lessato per qualche minuto in acqua salata e tritato finemente.
Unite del pepe nero macinato fresco.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarrè.