PANCARRÈ CON IL BURRO ALL'ACCIUGA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cucchiaini di pasta d'acciughe,
- 50 g di burro a pezzetti,
- alcune gocce di succo di limone,
- pepe,
- alcune fette di pancarrè.

Aggiungete 50 g di burro a pezzetti a 2 cucchiaini di pasta d'acciughe, unendo alcune gocce di succo di limone e un po' di pepe, sino ad ottenere una salsa omogenea. Stendete la salsa sulle fette di pancarrè.