

BURRO AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe bianco

In una ciotola ammorbidite il burro, unite il prezzemolo, un cucchiaio di succo di limone e un pizzico di sale e pepe. Amalgamate.
Ottimo freddo sulle bistecchine calde.