

BURRO ALLE SARDINE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro
- 4 sardine sott'olio
- 1 pizzico di pepe bianco

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e poi montatelo a crema.

Sgocciolate con molta cura le sardine dal loro olio, diliscatele, spellatele, passatele al tritatutto e amalgamatele al burro.

Insaporite con un pizzico di pepe bianco.

Per tartine e crostini.