BURRO BERCY

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di midollo di bue
- 1 cipolla piccola
- 1 bicchiere di vino bianco
- 100 g di burro
- 1/2 limone (succo)
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Scottate in acqua bollente, leggermente salata, 50 g di midollo di bue, sgocciolatelo e lavoratelo con una forchetta fino ad ottenere una crema omogenea.

Tritate una piccola cipolla e mettetela in un tegame con un bicchiere di vino bianco.

Appena sarà evaporato unite il midollo, 100 g di burro, il succo di 1/2 limone, del prezzemolo tritato, sale e pepe.

Mescolate bene e fate amalgamare il tutto.

Questo burro è ideale per accompagnare piatti di carne alla griglia.