

BURRO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 1/2 cucchiaino di scalogno tritato
- 125 g di burro
- pepe appena macinato

Mettete a scaldare in una casseruola l'Aceto e lo scalogno.

Prima che l'Aceto sia del tutto asciugato, togliete la casseruola dal fuoco e aggiungete a piccoli pezzi il burro già rammollato, mescolando sempre.

Completate con il pepe.