

BURRO CHIARIFICATO 2

Ingredienti per 4 persone:

- burro

Suddividere il burro a pezzetti e farlo fondere in 1 pentolino a fuoco moderato.

Eliminare la schiuma in superficie con un mestolino; raccogliere in un recipiente il burro fuso evitando di far scendere le impurità depositate sul fondo del pentolino.

Si può altresì fondere il burro a bagnomaria.

Quando è completamente sciolto lo si fa cuocere per 10 minuti, lo si lascia raffreddare e lo si mette in frigo.

Trascorsa un'ora il burro chiarificato si è rassodato e lo si può asportare lasciando sul fondo del recipiente il siero.