

BURRO FUSO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro
- sale
- pepe

Mettete il burro in un tegamino possibilmente con il doppio fondo e lasciatelo sciogliere a fuoco moderato. Quando è leggermente spumeggiante salate, pepate, mescolate e versatelo nella salsiera. Per accentuare il sapore di questo burro potete aggiungere un po' di succo di limone filtrato al colino.