

BURRO SPEZIATO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- alcuni pizzichi cardamomo
- 1/2 stecca di cannella
- alcuni pizzichi di noce moscata
- 2 spicchi di aglio intero
- 1/2 cipolla affettata

Le dosi sono per 500 g di burro speziato.

Mescolare in una terrina tutte le spezie.

Far sciogliere il burro a fuoco molto basso o a bagnomaria.

Portare ad ebollizione.

A questo punto, versare le spezie, la cipolla e l'aglio.

Far cuocere per circa 45 minuti senza mescolare.

I residui solidi del latte si depositano sul fondo.

Far cuocere finchè non dora.

Prelevare solo la parte chiara del burro e filtrarla più volte.

Conservare il burro in frigorifero in un barattolo di vetro sigillato.