

# PANCARRÈ CON IL BURRO ALL'ACCIUGA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 acciughe diliscate,
- 50 g di burro a pezzetti,
- alcune gocce di succo di limone,
- pepe,
- alcune fette di pancarrè.

Lavate accuratamente 2 acciughe diliscate, asciugatele e spappolatele nel mortaio.

Aggiungete 50 g di burro a pezzetti, unendo alcune gocce di succo di limone e un po' di pepe, sino ad ottenere una salsa omogenea.

Stendete la salsa sulle fette di pancarrè.