

BURRO DELLE LANGHE

Ingredienti per 4 persone:

- un tartufo da 60 g
- 100 g di burro.

Pulite accuratamente il tartufo con uno spazzolino, per eliminare ogni residuo di terra, poi strofinatelo con un panno umido e grattugiatelo finemente, raccogliendolo in una terrina. Mettete il burro, un poco ammorbidito a temperatura ambiente, in una ciotola e lavoratelo con una spatola di legno fino a che non sarà diventato ben cremoso. Unitevi il tartufo grattugiato e rimestate fino ad ottenere un composto perfettamente amalgamato, che avvolgerete in un foglio di carta oleata, formando un "salamino". Tenete in frigorifero fino al momento di servire. Questo burro è ottimo spalmato su tartine e tramezzini.