

BURRO

Ingredienti per 4 persone:

- latte (o panna liquida)

Per la conservazione:

- sale (facoltativo)

Per ottenere del buon burro bisogna procurarsi del latte puro, fresco, appena uscito dalla stalla e non sottoposto a nessuna manipolazione.

Lasciatelo riposare ventiquattr'ore prima di iniziare la scrematura che si fa passando un cucchiaino sulla superficie in modo da asportare la panna che si è formata.

Quest'ultima viene raccolta giorno dopo giorno e messa in un contenitore di creta in un luogo fresco.

Dopo 4-5 giorni la panna va travasata in un barattolo di vetro che si possa chiudere ermeticamente.

Per circa mezz'ora si deve agitare il recipiente dopodichè si vedrà che la panna si è divisa in latticello e burro.

Quindi si passa tutto attraverso un telo pulito, facendo cadere il latticello in una terrina e ritrovandosi così la massa di burro.

A questo punto con le mani umide gli si dà una forma oppure si mette in uno stampo e si infila in frigorifero.

Il latticello rimasto è un ottimo dissetante ed è anche in minima parte lassativo.

Il burro si può ottenere anche usando la panna liquida che si compra al supermercato.

Per conservare il burro da voi fatto vi consigliamo due metodi abbastanza semplici e sbrigativi.

Primo metodo: mettete il burro in un recipiente profondo e stretto e comprimetelo con un cucchiaino bagnato; dopo averlo messo tutto capovolgete il recipiente e fate scorrere l'acqua contenuta; con un filo d'olio coprite la superficie del burro e mettete in frigo.

Secondo metodo: mettete il burro in una pentola d'acciaio ben asciutta e non superate i 2/3 della stessa; mettetelo su fiamma vivace e fatelo fondere; il punto ottimale sarà quando il burro dopo aver prodotto una certa quantità di schiuma risulterà limpido, omogeneo e di colore giallo oro; eliminate la schiuma che si è formata in superficie e fate intiepidire; filtrate il tutto con un colino e versate in recipienti di terracotta puliti e asciutti, coprite e mettete in frigo; se è di vostro gradimento potrete aggiungere un pò di sale dopo averlo filtrato.