

## BURRO AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro
- basilico
- alcuni cucchiai succo di limone
- sale
- pepe

Lavate e asciugate il basilico, poi spezzettatelo con le mani.

Dividete il burro a fiocchetti, metteteli in un pentolino e fateli sciogliere a bagnomaria con l'acqua a leggero bollore.

Ritirate dal fuoco e lavorate con una frusta fino a quando il composto assume la consistenza di una crema.

Salate, pepate, aggiungete il basilico e alcuni cucchiari di succo di limone.

Per accompagnare pesci e crostacei.