

BURRO AL LIMONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 limoni
- 2 peperoncini
- sale
- 1 cucchiaio di menta fresca tritata
- 125 g di burro

Lavate un limone sotto l'acqua corrente e spazzolatelo con cura per eliminare ogni traccia di impurità, quindi asciugatelo e grattugiatene la scorza.

Dividete a metà entrambi gli agrumi e spremeteli; private i peperoncini dei semi e delle membrane bianche interne e tritateli finemente.

Ponete in una terrinetta il succo e la scorza grattugiata dei lime, il peperoncino e la menta tritati, il sale necessario e il burro, ammorbidito a temperatura ambiente.

Lavorate gli ingredienti con un - cucchiaio di legno fino a quando saranno perfettamente amalgamati fra loro.

Servite il burro al lime freddo nella scorza svuotata di mezzo frutto.