

BURRO AL LIMONE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 limone
- 1/2 cucchiaino di pepe in grani tritato
- sale
- 1 cucchiaio di erba cedrata
- 150 g di burro

Lavate il limone sotto l'acqua bollente e spazzolatelo con cura, quindi asciugatelo e grattugiatene la scorza, raccogliendola in una terrinetta.

Unitevi il succo del limone, una presa di sale, il pepe tritato, l'erba cedrata e il burro ammorbidito a temperatura ambiente e lavorate il tutto con un cucchiaio di legno fino a ottenere un composto omogeneo.

Stendete il burro su un piccolo vassoio, formate uno strato uniforme spesso circa 1 cm e fatelo raffreddare in frigorifero, dopodichè tagliatelo a quadretti e servite.