

BURRO AL MANGO

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di polpa di mango
- 1 pizzico di zenzero in polvere
- 1/2 cucchiaino di salsa al chili
- sale
- pepe
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 120 g di burro

Tagliate a dadini la polpa di un mango ben maturo e passatela al setaccio, raccogliendo la purea ottenuta in una terrinetta.

Unite il sale necessario, una macinata di pepe, due cucchiaini di succo di limone, un pizzico di zenzero in polvere, mezzo cucchiaino di salsa al chili e il burro ammorbidito a temperatura ambiente.

Lavorate il tutto con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto gonfio e omogeneo, quindi stendetelo in un piccolo vassoio formando uno strato regolare, spesso circa 1 cm.

Fate raffreddare il burro nel frigorifero, quindi tagliatelo a quadretti e servite.