

BURRO ALLA BOTTARGA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro
- 80 g di bottarga
- 1/2 cucchiaino di senape
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente.

In un tegame versate il vino, unite la bottarga a fettine e lasciatela cuocere.

Fate raffreddare.

Montate a crema il burro, incorporatevi la bottarga sbriciolata e mezzo cucchiaino di senape.

Per spalmare crostini di pane.