

BURRO ALLA BOURGUIGNONNE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro
- 1 scalogno
- 1/2 spicchio di aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e poi lavoratelo in una ciotola fino a ridurlo a una crema. Incorporatevi lo scalogno, mezzo spicchio d'aglio e un ciuffo abbondante di prezzemolo fresco, tutto finemente tritato. Insaporite con sale e pepe, mescolate delicatamente e servite. Per lumache e bistecche.