

BURRO ALLA MAITRE D'HOTEL 1

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro
- 1 limone (succo)
- 1 manciata di foglie di prezzemolo
- sale
- pepe bianco

Tritate finemente il prezzemolo e impastatelo con il burro, il succo di limone, un po' di sale e di pepe appena macinato. Date al composto una forma cilindrica, avvolgetelo nella carta stagnola e mettetelo in frigorifero. Al momento di servire tagliatelo a dischetti che disporrete sulla carne calda perché, sciogliendosi, la insaporisca.