

BURRO ALLA MAITRE D'HOTEL 2

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro
- 1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato
- alcune gocce di succo di limone
- sale
- pochissimo pepe

Lasciate ammorbidire il burro e poi lavoratelo in una ciotola con un cucchiaio di legno fino a ridurlo una crema. Incorporatevi un cucchiaio di prezzemolo fresco tritato, sale, pochissimo pepe e alcune gocce di limone. Fatene un rotolino, avvolgetelo nella carta d'alluminio. Mettete in frigorifero a rassodare. Per bistecche, scaloppine, pesci bolliti.