

BURRO ALLA MUGNAIA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro
- 2 cucchiai succo di limone
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Mettete il burro in un tegamino e fatelo fondere a fuoco basso.

Appena diventa biondo aggiungete due cucchiari di succo di limone filtrato al colino, un pizzico di sale e uno di pepe.
Per pesce bollito o verdure lessate.