

BURRO ALL'ACCIUGA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro
- 50 g di acciughe pulite
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente.
Lavate le acciughe, asciugatele, diliscatele e tritatele finemente.
In una ciotola lavorate il burro fino a ridurlo una crema.
Amalgamatelo prima con il trito, poi con la pasta d'acciughe.
Per carni alla griglia.