

# BURRO ALL'AGLIO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 spicchi di aglio
- sale
- 50 g di burro a pezzetti

Sbucciate 4 spicchi d'aglio, fateli bollire per 10 minuti mettendoli a freddo in acqua salata. Asciugateli e lavorateli nel mortaio aggiungendo 50 g di burro a pezzetti ed un poco di sale.