

BURRO ALL'AGLIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro
- 100 g di spicchi d'aglio

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e lavoratelo con una piccola frusta montandolo a crema. Scottate gli spicchi d'aglio in acqua a bollore, sgocciolateli, spellateli, schiacciateli e incorporateli al burro. Amalgamate con cura. Spalmate su pane casereccio abbrustolito o accompagnate le bistecche.