

BURRO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 125 g di burro
- 2 arance
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di basilico tritato
- 1 cucchiaio di senape piccante
- sale
- pepe

Lavate un'arancia sotto l'acqua corrente, asciugatela e grattugiatene la scorza.

Ponete questa in una casseruolina insieme al succo di entrambi i frutti e allo zucchero e portate il tutto a ebollizione.

Fate ridurre il liquido a circa un terzo della quantità iniziale, a calore moderato.

Al termine, togliete il succo dal fuoco, unitevi la senape, una presa di sale, una macinata di pepe e il prezzemolo e il basilico tritati.

Mettete in una terrina il burro ammorbidito a temperatura ambiente, unitevi il succo d'arancia ridotto e lavorate il tutto con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto omogeneo.

Servite il burro freddo nella scorza svuotata di mezza arancia.