

BURRO CHIARIFICATO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di burro

Mettete il burro in una casseruola e lasciatelo sciogliere a bagnomaria leggero per un'ora.

A questo punto l'acqua del burro è evaporata, mentre la caseina si è depositata sul fondo del recipiente formando uno strato color nocciola.

Foderate un colino con una garza e filtratevi il composto.

Versate il burro chiarificato in un barattolo di vetro, chiudete e tenete in frigorifero.

Rispetto al burro normale se ne usa la metà.