

BURRO VERDE

Ingredienti per 8 persone:

- 100 g di burro
- 2 uova
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 spicchio di aglio
- cerfoglio
- 4 ciuffetti di spinaci
- 1 cucchiaio di capperi
- 3 cetriolini
- 2 acciughe
- 1 filo di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- sale
- pepe

In una pentola mettete quattro ciuffetti di spinaci, un ciuffo di prezzemolo, un po' di cerfoglio, coprite d'acqua e fate bollire per tre minuti.

Sgocciolate il tutto, passatelo sotto l'acqua fredda, tritatelo con mezzo spicchio d'aglio, un cucchiaio di capperi, tre cetriolini, due acciughe, un tuorlo sodo e uno fresco e il burro lasciato ammorbidire.

Salate e pepate.

Quando il composto avrà una consistenza omogenea passatelo al mulinetto.

Versate in una ciotola condite con un filo d'olio, unite un cucchiaio d'aceto.

Questo burro può essere spalmato sui canapè oppure può essere servito con bistecche alla griglia o pesce bollito.