

crema. Salate, pepate, aggiungete il basilico e alcuni cucchiaini di succo di limone. Per accompagnare pesci e crostacei.

BURRO ALL'ACCIUGA

2	Acciughe Diliscate
50 G	Burro A Pezzetti
Alcune Gocce	Succo Di Limone
	Pepe

Lavate accuratamente 2 acciughe diliscate, asciugatele e spapolatele nel mortaio. Aggiungete 50 g di burro a pezzetti, unendo alcune gocce di succo di limone e un po' di pepe, sino ad ottenere una salsa omogenea.

BURRO ALL'AGLIO

4 Spicchi	Aglio
	Sale
50 G	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.

BURRO BERCY

50 G	Midollo Di Bue
1	Cipolla Piccola
1 Bicchiere	Vino Bianco
100 G	Burro
1/2	Limone (succo)
	Prezzemolo Tritato
	Sale
	Pepe

Scottate in acqua bollente, leggermente salata, 50 g di midollo di bue, sgocciolatelo e lavoratelo con una forchetta fino ad ottenere una crema omogenea. Tritate una piccola cipolla e mettetela in un tegame con un bicchiere di vino bianco. Appena sarà evaporato unite il midollo, 100 g di burro, il succo di 1/2 limone, del prezzemolo tritato, sale e pepe. Mescolate bene e fate amalgamare il tutto. Questo burro è ideale per accompagnare piatti di carne alla griglia.

BURRO CAFE' DE PARIS

Burro, erbe aromatiche, scalogno, rafano, acciuga, senape, limone, cognac.