

BURRI COMPOSTI

BURRO MAITRE D'HOTEL/COLBERT

100 G	Burro
1 Cucchiaino	Prezzemolo Fresco Tritato
Alcune Gocce	Succo Di Limone
Sale	
Pochissimo	Pepe

Lasciate ammorbidire il burro e poi lavoratelo in una ciotola con un cucchiaino di legno fino a ridurlo una crema. Incorporatevi un cucchiaino di prezzemolo fresco tritato, sale, pochissimo pepe e alcune gocce di limone. Fatene un rotolino, avvolgetelo nella carta d'alluminio. Mettete in frigorifero a rassodare. Per bistecche, scaloppine, pesci bolliti.

BURRO BOURGUIGNONNE

100 G	Burro
1	Scalogno
1/2 Spicchio	Aglio
	Prezzemolo
	Sale
	Pepe

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e poi lavoratelo in una ciotola fino a ridurlo a una crema. Incorporatevi lo scalogno, mezzo spicchio d'aglio e un ciuffo abbondante di prezzemolo fresco, tutto finemente tritato. Insaporite con sale e pepe, mescolate delicatamente e servite. Per lumache.

BURRO AI GAMBERETTI

50 G	Gamberetti
	Sale
50 G	Burro Ammorbidito
	Pepe

Lessare 50 g di gamberetti in acqua salata. Lasciateli raffreddare dopo averli scolati e pestateli, guscio compreso, in un mortaio. Passateli nel passaverdure ed uniteli a 50 g di burro ammorbidito, aggiungendo sale e pepe.