



Salse Tradizionali

BURRO ALL'AGLIO



Ingredienti

Burro (100 g)
.....
Aglio CO.P.A.P. (5 spicchi)
.....
Prezzemolo (10 foglie)
.....
Sale (q.b.)
.....

Procedimento

- Lascia ammorbidire il burro a temperatura ambiente dopo averlo tagliato a cubetti.
- Quando il burro sarà morbido, lavoralo con una frusta fino ad ottenere una sorta di pomata.
- Scalda l'acqua in una pentola e poi aggiungi gli spicchi d'aglio in camicia per qualche minuto. Quando l'aglio sarà morbido scolalo.
- Ricava l'aglio ed elimina la buccia. Schiaccialo bene con una forchetta e aggiungi questa crema al burro morbido.
- Trita molto finemente il prezzemolo che dovrà essere perfettamente asciutto