



Burro speziato

[Del 20/04/2006 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: 4 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato, 1 cucchiaino di curcuma in polvere, qualche pizzico di cardamomo, 1 rotolino di cannella, qualche pizzico di noce moscata, 3 spicchi d'aglio, 1000 gr di burro, 1 cipolla affettata.

Mescolare in una terrina tutte le spezie. Far sciogliere il burro a fuoco basso o a bagnomaria. Portare ad ebollizione. A questo punto, versare le spezie, la cipolla e l'aglio. Far cuocere per circa 45 minuti senza mescolare. I residui solidi del latte si depositano in fondo. Far cuocere finchè non dorano. Prelevare solo la parte chiara del burro e colarla più volte. Conservare il burro in frigorifero, dove dura fino a 3 mesi.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]