



Burro alla maître d'hôtel

[Del 14/05/2002 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per secondi piatti](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 100 g di burro, 1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato, alcune gocce di succo di limone, sale, pochissimo pepe

Lasciate ammorbidire il burro e poi lavoratelo in una ciotola con un cucchiaio di legno fino a ridurlo una crema. Incorporatevi un cucchiaio 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.

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