



Burro alla mugnaia

[Del 16/12/2003 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per secondi piatti](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 100 g di burro, 2 cucchiaini di succo di limone, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di pepe

Mettete il burro in un tegamino e fatelo fondere a fuoco basso. Appena diventa biondo aggiungete due cucchiaini di succo di limone filtrato al colino, un pizzico di sale e uno di pepe. Per pesce bollito o verdure lessate.

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