



Burro speziato

[Del 01/02/2002 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 2 cucchiai di zenzero fresco grattugiato, 1 cucchiaino di curcuma in polvere, alcuni pizzichi di cardamomo, 1/2 stecca di cannella, alcuni pizzichi di noce moscata, 2 spicchi di aglio intero, 1/2 di cipolla affettata

Le dosi sono per 500 g di burro speziato. Mescolare in una terrina tutte le spezie. Far sciogliere il burro a fuoco molto 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 sul fondo. Far cuocere finché non dora. Prelevare solo la parte chiara del burro e filtrarla più volte. Conservare il burro in frigorifero in un barattolo di vetro sigillato.

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