



Burro aromatizzato ai pomodori

[Del 16/10/2007 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per secondi piatti](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 90 g di burro, 50 g di pomodori secchi, 50 g di robiola.

Tagliate il burro a pezzetti, ammorbiditelo leggermente e frullatelo, aggiungendovi i pomodori secchi tritati finemente e la robiola a pezzetti. Versate il composto su un foglio di carta oleata, formate un bastoncino di 4 - 5 cm di diametro, arrotolate e chiudete alle estremità per sigillare. Rassodate in frigorifero e tagliatelo a fettine di 5 mm di spessore. Indicato per le cappe sante alla piastra. Questo burro può essere conservato in frigorifero per una settimana ben avvolto nella pellicola, o surgelato per 2 - 3 mesi.

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