



Burro aromatizzato al limone

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

Ingredienti: per 6 persone: 100 g di burro non salato, 2 cucchiaini di aneto fresco, mezzo cucchiaino di scorza di limone, 2 cucchiaini di succo di limone.

Tagliate il burro a pezzetti, ammorbiditelo leggermente e frullatelo, unendovi 1□aneto fresco tritato, la scorza di limone grattugiata e il succo di limone. Amalgamate bene. Versate su un foglio di carta oleata, formate un bastoncino di 4 - 5 cm di diametro, arrotolate e sigillate alle estremità. Refrigerate e, quando è sodo, tagliate a fettine di 5 mm di spessore. Indicato per pesce fritto. 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](#)]