



Burro aromatizzato al peperoncino

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

Ingredienti: per 6 persone: 125 g di burro, 2 cucchiaini di salsa di peperoncino dolce, 1 cucchiaino di coriandolo, 1 cucchiaino di zenzero, 1 - 2 cucchiaini di salsa di pesce.

Tagliate il burro a pezzetti, ammorbiditelo leggermente e frullatelo. Aggiungetevi la salsa di peperoncino, il coriandolo sminuzzato, lo zenzero e la salsa di pesce. Versate il composto su carta oleata, formate un bastoncino di 5 cm di diametro, arrotolate e girate le estremità della carta per sigillare. Refrigerate per rassodare e tagliate in fettine spesse 5 mm. Indicato per accompagnare gamberi alla griglia. 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](#)]