



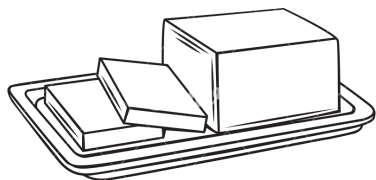
December 2020

Bakery Life

L'AVVENTO IN CUCINA

20

Burri
Aromatici



Burri Aromatici

INGREDIENTI:

1 kg di burro
1 bustina di zafferano
2 rape rosse cotte
salvia, rosmarino, timo, origano freschi
prezzemolo e limone

a piacere
tutti i condimenti che più vi paicciono:
spezie, cannela, prezzemolo, carote...

PROCEDIMENTO

I burri aromatici sono molto semplici da fare, belli e innovativi sulle nostre tavole, componibili in infinite varietà, e soprattutto utilissimi.

Di base prendere il burro (io uso quello già pronto, nulla vieta però di usare la panna fresca e farla stramontare finchè diventa appunto burro) e lasciarlo ammorbidire.

Condire a piacere, arrotolarlo nella carta stagnola o pellicola e riporre in frigo
(io lo metto anche in freezer e lo uso per i risotti)

Queste le mie proposte:

ZAFFERANO: al burro aggiungere una bustina di zafferano, mescolare molto bene, rotolare e riporre in frigo. Da utilizzare per mantecare i risotti o la pasta. Top per la Paella.

RAPE ROSSE: fare una purea di rape (mettere nel mixer le rape già cotte, salare e pepare), togliere quanto più possibile la parte liquida, passandola in un setaccio. Aggiungere la purea al burro, a piacere aggiungere dell'aglio in polvere.

ERBE AROMATICHE: forse la più utilizzata come base per rosolare la carne o farne il sugo di accompagnamento, (io la spalmo sul pollo o tacchino da cuocere in forno). Ottima anche sui crostini da farcire. Prendere tutte le erbe aromatiche e tritarle finemente, aggiungerle al burro e fare raffreddare.

MAITRE D'HOTEL: la più comune, da spalmare semplicemente sul pane o per condire il pesce. Tritare finemente il prezzemolo, aggiungerlo al burro con qualche goccia di succo di limone e un po' d'aglio in polvere.

ora non vi resta che sbizzarrirvi e condividere con me le vostre ricette!

PANE IN ACCOMPAGNAMENTO

pane corposo, dal gusto deciso. segale, chia, multicereali, integrale.

