

SALSE E SUGHI

# Burro chiarificato

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



## INGREDIENTI

500 g di burro.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il burro, a temperatura ambiente, a tochetti, mettere in un padellino e far sciogliere a bagnomaria.



- 2 Dopo pochi minuti, dallo scioglimento del burro, eliminare la schiuma bianca sulla superficie (caseina) cercando di non lasciare residui.



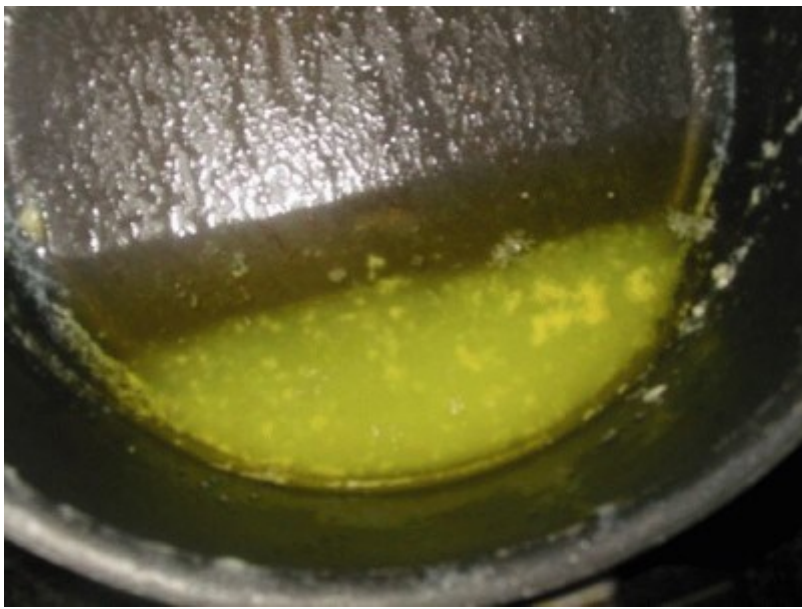
**3** Continuare la cottura a bagnomaria fino a quando il liquido risulta trasparente.



- 4 Passare il liquido attraverso un colino in modo da separare la parte grassa dalla parte liquida.







5 Versare il liquido illimpidito in un barattolo e fare raffreddare.

