

ANTIPASTI E SNACK

Burro all'aglio orsino

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



L'arrivo della primavera porta con sé profumi unici e l'aglio orsino è senza dubbio uno dei protagonisti più amati. Preparare il **burro all'aglio orsino** è il modo migliore per catturare l'essenza di questa pianta selvatica e portarla in tavola con eleganza.

È perfetto se spalmato su una fragrante [Bruschetta](#) calda o per rendere indimenticabili dei [Crostini con salmone](#) durante un aperitivo raffinato. Questa crema profumata si sposa divinamente con il [Pane all'aglio](#) o come tocco finale su una fetta di [Pane fatto in casa](#) appena sfornato. Se ami i sapori intensi ma diversi, puoi provare anche la [crema al burro d'arachidi](#) o un gustoso [Pesto di pistacchi salato](#) per le tue creazioni in cucina.

INGREDIENTI PER IL BURRO ALL'AGLIO ORSINO

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE di ottima qualità - 250 gr
FOGLIE DI AGLIO ORSINO fresche - 50 gr
SALE DI MALDON
SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE
PEPE BIANCO

COME SI FA IL BURRO ALL'AGLIO ORSINO

1 Lava accuratamente le foglie di aglio orsino in acqua fredda e asciugale perfettamente con una centrifuga da insalata o un canovaccio pulito.

Trita finemente le foglie al coltello o utilizza un mixer a impulsi per ottenere una grana molto sottile, evitando di scaldare troppo le lame.





2 In una ciotola, **lavora** il burro ammorbidito con una spatola finché non diventa cremoso e simile a una pomata.

Incorpora il trito di aglio orsino, la scorza di limone, il sale e il pepe nel burro, mescolando con cura fino a ottenere un colore verde uniforme.

Trasferisci il composto su un foglio di carta forno o pellicola trasparente e arrotolalo formando un cilindro regolare.

Riponi il burro in frigorifero per almeno 2 ore per farlo rassodare prima di servirlo a fette o utilizzarlo nelle tue preparazioni.





IDEE ALTERNATIVE

Senza lattosio: Puoi preparare un ottimo burro all'aglio orsino utilizzando un burro senza lattosio di alta qualità o un panetto vegetale a base di burro di cacao o karité.

Light: Per una versione più leggera, puoi mescolare metà dose di burro con del formaggio caprino fresco o della ricotta vaccina ben sgocciolata. Otterrai una crema spalmabile deliziosa ma meno calorica.

Veg: Sostituisci il burro vaccino con un burro vegetale solido o con una margarina biologica non idrogenata.

WOW: Aggiungi al composto dei fiori edibili essiccati o dei grani di pepe rosa interi per un effetto visivo straordinario durante i tuoi aperitivi.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Assicurati che l'aglio orsino sia completamente asciutto prima di tritarlo; l'umidità residua potrebbe impedire al burro di legarsi correttamente.

Lo sfizio in più: Aggiungi un cucchiaino di mandorle tostate tritate finissime al composto. Donerà una nota croccante e un retrogusto tostato che esalta l'aroma erbaceo dell'aglio orsino.

L'idea per i bambini: Se il sapore dell'aglio è troppo forte per i più piccoli, scotta le foglie di aglio orsino per 10 secondi in acqua bollente e poi passale in acqua e ghiaccio prima di tritarle. Questo mitigherà l'intensità del gusto mantenendo il colore.

Idea antispreco: Non buttare i gambi dell'aglio orsino! Sono molto saporiti. Puoi tritarli e aggiungerli a una frittata, oppure utilizzarli per insaporire un brodo vegetale o un soffritto.

COME SI CONSERVA IL BURRO ALL'AGLIO ORSINO

Il burro all'aglio orsino si conserva in frigorifero, ben avvolto nella pellicola o in un contenitore ermetico, per circa 1 settimana. È possibile anche congelarlo: taglialo a fette e congelale singolarmente per averne sempre una porzione pronta all'uso fino a 3 mesi.