SALSE E SUGHI

Burro chiarificato

LUOGO: Europa / Italia

DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 2 min COTTURA: 10 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

INGREDIENTI

BURRO 1 kg

Il burro chiarificato altro non è che del burro privato della parte proteica ovvero delle caseina. Il risultato è un burro limpido e dall'alto punto di fumo e questo consente una frittura e una doratura migliore dei cibi.

La versione più famosa del burro chiarificato è quello indiano dove prende il nome di ghee e in India ne fanno larghissimo uso nei loro piatti tradizionali.

Preparazione

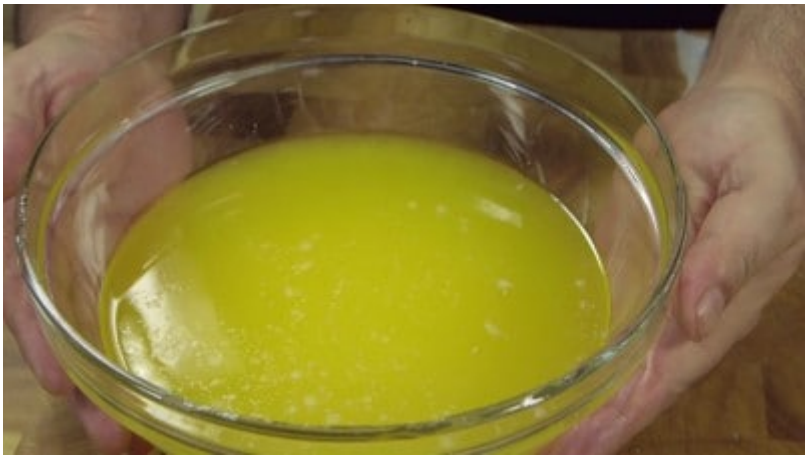
1 Preparate una pentola per la cottura a bagno maria.

Trasferite il burro, tagliato a pezzi, nella pentolino che metterete sull'acqua bollente. Attendete pazientemente che si fonda completamente.

2 Quando il burro sarà completamente fuso, iniziate a rimuovere la schiumetta bianca. Si tratta della parte proteica, ovvero la caseina che dovrete togliere via via che si formerà.

3 Quando avrete tolto la maggior parte di caseina, filtrate il burro fuso attraverso un colino foderato con una garza dalle trame molto fitte così da trattenere più caseina possibile.

4 Se volete un burro chiarificato alla perfezione dovrete ripassarlo due volte attraverso la garza, avendo cura di cambiarla ad ogni passaggio.



5 Una volta pronto, potrete conservare il burro chiarificato in frigorifero dove tornerà alla sua forma solida. Potrete conservarlo per circa un paio di mesi.