

SALSE E SUGHI

Burro nocciola

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **burro nocciola**, conosciuto dai maestri d'oltralpe come **beurre noisette**, è una preparazione base della cucina che permette di elevare qualsiasi ricetta grazie a un aroma intenso di frutta secca tostata e un colore ambrato profondo. Non si tratta di un semplice condimento fuso, ma di una trasformazione chimica dei solidi del latte che conferisce una complessità aromatica straordinaria.

A differenza del [burro chiarificato](#), dove l'obiettivo è eliminare l'acqua e le proteine, qui cerchiamo la caramellizzazione.. È il condimento ideale per i [tortelli di magro burro e salvia](#) o per elevare un piatto di [uova e asparagi](#). Chi ama le basi dolci può usarlo insieme all'[apple butter](#), mentre per farciture golose sono ottime la [crema al burro d'arachidi](#) e la [crema al burro al limone](#)

INGREDIENTI PER IL BURRO NOCCIOLA

BURRO DI ALTA QUALITÀ con almeno

l'82% di grassi - 250 gr

FIOR DI SALE opzionale -

FOGLIE DI SALVIA opzionale -

COME SI PREPARA IL BURRO NOCCIOLA

- 1** Inserisci il burro tagliato a cubetti in una casseruola o un pentolino dal fondo chiaro. Questo dettaglio è fondamentale per poter monitorare visivamente il cambio di colore dei solidi lattici senza errori.





2 **Scalda** a fuoco medio-basso. Lascia che il burro si sciolga completamente; inizierà a sfrigolare e a produrre una schiuma bianca densa in superficie.

Continua la cottura mescolando delicatamente con una frusta. Vedrai i sedimenti che si depositano sul fondo passare gradualmente dal bianco al biondo, fino a diventare color nocciola (amber brown).





3 Non appena avverti un profumo intenso di frutta secca tostata, **togli** immediatamente il pentolino dal fuoco. Il calore residuo potrebbe farlo bruciare in pochi secondi.

Filtra subito il liquido attraverso un colino a maglie fitte o una garza alimentare per rimuovere le impurità che potrebbero risultare amare. Trasferisci il burro in una ciotola fredda per bloccare definitivamente la cottura.





IDEE ALTERNATIVE

Versione aromatica: Si può aggiungere un rametto di salvia fresca durante la cottura per profumare il condimento destinato ai primi piatti.

Versione salata: L'aggiunta di un pizzico di fior di sale permette di esaltare maggiormente le note tostate della preparazione.

Versione dolce: Aggiungì i semi di una bacca di vaniglia durante la fase di raffreddamento. Otterrai un condimento paradisiaco per [pancake](#).

Versione Veg: Se cerchi un effetto simile, puoi tostare leggermente dell'olio di cocco con una manciata di nocciole tritate, anche se il profilo aromatico sarà differente.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: L'utilizzo di un pentolino dal fondo chiaro è fondamentale per vedere con precisione quando i residui diventano color ambra.

Lo sfizio in più: Mescolare continuamente con una frusta assicura una cottura uniforme dei solidi lattici.

L'idea per i bambini: Il suo aroma di biscotto rende più invitanti le verdure al vapore.

Idea antispreco: Se i sedimenti rimasti nel colino sono biondi e non bruciati, possono essere aggiunti all'impasto di torte fatte in casa.

COME SI CONSERVA IL BURRO NOCCIOLA

Il burro nocciola si conserva in frigorifero in un vasetto di vetro ben chiuso per circa 2 settimane. Puoi anche congelarlo, magari porzionato negli stampini per il ghiaccio, per averlo sempre pronto all'uso: si manterrà perfetto fino a 2 mesi.