

SALSE E SUGHI

Burro fatto in casa

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g di panna fresca da montare.

PREPARAZIONE

- 1 Prendere la panna e montarla, si deve continuare parecchio fino a quando la montatura si trasforma e cambia consistenza.

Ora si prende un cucchiaino e si inizia a mescolare la panna montata fino a quando la massa inizia a perdere del liquido bianco, a questo punto con un cucchiaino si porta tutta la massa di burro da una parte della ciotola e si schiaccia bene.



2 Ora si prende la massa del burro e si mette sotto l'acqua corrente e "si lava" schiacciandola in modo che fuoriesca tutto il siero rimanente.





3 e continuare fino a quando l'acqua fuoriesce limpida.



4 Ed ecco il burro .



NOTE

Con una confezione da 200 g di panna fresca da montare si crea circa 100 gr. di ottimo burro.