

heute gibt es...

burro alle erbe | burro all'aglio | burro di pomodoro



Ingredienti(Per ogni 1 rotoli di circa 80 g)

- 250g di burro
- 2 spicchi di aglio
- 4-5 pomodori secchi sott'olio
- 1 manciata di foglie di basilico
- 1 manciata di steli di rosmarino
- Qualcosa di origano spogliato
- Sale
- foglio di alluminio

Preparazione:

1. Il burro prima lasciate ammorbidire a temperatura ambiente, poi mettetelo in una ciotola e schiacciarle con una forchetta fino a quando il burro è diventato cremoso.
2. dividere il burro in tre porzioni.
3. Per il burro all'aglio, il due spicchi d'aglio stampa e aggiungere il burro. Aggiungere un po 'di sale e mescolare bene insieme.
4. Tritare finemente il basilico burro all'aglio e rosmarino, insieme con un po 'di sale per il burro e dare anche mescolare accuratamente.
5. Per il burro tomato 4-5 pezzi molto tritate pomodori secchi con un coltello e messi insieme con un po 'di origano al burro. Mescolare il tutto accuratamente. NOTA: Questo aggiungere qualsiasi sale perché i pomodori sono già salato.