Burro alle erbe

scritto da Mirko Achermann | 25 Maggio 2022
Ottimo con un bel filetto o entrecôte

Ingredienti:

- 200 gr burro
- Timo
- Maggiorana
- Salvia
- Rosmarino
- Erba cipollina
- Cerfoglio
- Prezzemolo
- 1 spicchio d’aglio
- La buccia di ½ limone bio
- 1 C di senape forte
- 1 c Curry
- 1 c Cognac o brandy
- Sale e pepe

Preparazione:

Tritare le erbe, e lo spicchio d’aglio, unirle al burro ammorbidito, aggiungere la senape, la buccia grattugiata di ½ limone, il curry, il cognac o brandy, sale e pepe.

Amalgamare bene gli ingredienti con il burro e con della pellicola trasparente formare dei cilindri arrotolando il composto nella pellicola.

Riporre in frigorifero o in congelatore per conservarlo a lungo.