

Burro chiarificato

Il **burro chiarificato** si ottiene rimuovendo dal comune burro l'acqua e la caseina (proteina del latte), lasciando la sola parte grassa. In questo modo si modificano le caratteristiche del burro innalzandone il punto di fumo e rendendolo quindi più adatto a determinati usi in cucina.

L'utilizzo prevalente del **burro chiarificato** è la frittura. Il burro intero, infatti, contenendo caseina, ha un punto di fumo attorno a 120-130°C mentre il burro chiarificato può arrivare a 190-200°C.

Ottenere il **burro chiarificato** in casa è semplice e una volta preparato può essere conservato in frigorifero fino alla data di scadenza del burro dal quale si è ottenuto.



INFORMAZIONI

- **10** persone
- **76Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 100 g di burro

PREPARAZIONE

- Mettere il burro in un pentolino stretto e alto, con il fondo piuttosto spesso e omogeneo, in modo che il calore si distribuisca uniformemente, altrimenti il burro può bruciare.
- Mettere il pentolino sul fuoco a fiamma molto bassa e farlo sciogliere senza mai mescolare. Il burro fonde a 40°, l'acqua bolle a 100° e la caseina comincia a dorare a 120°C. Se la fiamma è bassa e uniforme il burro si scioglierà senza problemi. In caso di dubbio scioglierlo a bagnomaria.
- Dopo circa una ventina di minuti il burro si sarà completamente sciolto e ci sarà uno strato bianco depositato sul fondo del recipiente e una schiuma in superficie.
- La schiuma può essere tolta con la schiumarola, oppure si può mescolare la superficie per farla precipitare sul fondo.
- A questo punto bisogna spegnere la fiamma e lasciar riposare il burro fuso fintanto che tutta la caseina non si è ben separata e si trova sul fondo del recipiente assieme all'acqua. In genere occorrono una ventina di minuti.
- Ora bisogna separare le due parti, a noi interessa quella gialla superficiale.
- Travasare con delicatezza la parte superficiale in un recipiente facendolo passare attraverso un colino a maglie fini e stando molto attenti a lasciare sul fondo tutta la parte bianca.
- A questo punto è possibile mettere il burro chiarificato nel frigo a solidificare ed utilizzarlo all'occorrenza.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Più il burro raffredda velocemente, più cristalli di grasso si formano e più il burro diventa duro. Più raffredda lentamente, meno cristalli si formano e più morbido sarà il prodotto finale. Se si vuole ottenere un burro molto solido e compatto raffreddarlo nel freezer per un paio di ore prima di metterlo nel frigo.