

Burro al rosmarino

Il **burro al rosmarino** è un burro aromatizzato con rosmarino tritato, molto adatto per accompagnare piatti di carne, di pesce, ma anche verdure come le patate al vapore o cotte nella cenere.

E' possibile preparare il **burro al rosmarino** in anticipo, sarà ancora più aromatico. In tal caso però conservarlo in frigorifero, ben avvolto da pellicola da cucina, e consumarlo entro una settimana.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 40 g di burro
- 1 rametto di rosmarino

PREPARAZIONE

- Tagliare il burro a cubetti e lasciarlo ammorbidire in una ciotola a temperatura ambiente.
- Nel frattempo lavare il rosmarino, tamponarlo con carta da cucina, selezionarne le foglie e tritarle molto finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Lavorare il burro con una forchetta fino ad ottenerne una crema. Unire il rosmarino tritato ed amalgamare accuratamente.
- Disporlo in una ciotolina, decorando con un ciuffetto di rosmarino, e metterlo in frigorifero fino al momento di servire.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne, pesce o verdura. Contorni a base di patate.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

