

Burro Bercy

Scottate in acqua bollente, leggermente salata, 50 g di midollo di bue, sgocciolatelo e lavoratelo con una forchetta fino ad ottenere una crema omogenea. Tritate una piccola cipolla e mettetela in un tegame con un bicchiere di vino bianco. Appena sar? evaporato unite il midollo, 100 g di burro, il succo di 1/2 limone, del prezzemolo tritato, sale e pepe. Mescolate bene e fate amalgamare il tutto. Questo burro ? ideale per accompagnare piatti di carne alla griglia.

Ingredienti

50 G Midollo Di Bue
1 Cipolla Piccola
1 Bicchiere Vino Bianco
100 G Burro
1/2 Limone (succo)
Prezzemolo Tritato
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 15 minuti.