



Burro al prezzemolo

Ingredienti :

PREZZEMOLO LISCIO PULITO, LAVATO E ASCIUGATO CON UN CANOVACCIO	350 GR	BURRO AMMORBIDITO	1000 GR
SCALOGNI X 6	150 GR	SALE	40 GR
AGLIO DOLCE SENZA GERME	120 GR	PEPE	
		PEPERONCINO DI ESPELETTE	

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Prezzemolo	350 gr	Tritare finemente	-	Impulsi 1500 giri/min	5 impulsi	Chiuso	
	Aglio	120 gr						
	Scalogno	150 gr						
	Sale	-						
	Pepe	-						
Peperoncino di espelette	-							
2	Burro ammorbidito	1000gr	Mescolare	-	1300 giri/min	1 min 30		Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.
3				-	Turbo	10 a 15 sec		



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete fare delle variazioni con le erbe (basilico, dragoncello, coriandolo, aneto) a seconda delle preparazioni che si desiderano effettuare in seguito. Potete anche aggiungere un po' di senape in grani e un po' di mandorle tritate per rendere la salsa più gustosa.