



Burro agli scampi

Ingredienti :

BURRO	1 KG	TESTE E PINZE DI GROSSI		CONCENTRATO DI POMODORO	
OLIO DI OLIVA	1 CUCCHIAIO	SCAMPI 9/12	10	1 CUCCHIAIO	
		OWERO CIRCA 500 GR SCHIACCIATE		SALE	12 GR

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Olio di oliva Carcasse	1 cucchiaino 500 gr	Inserire nella vasca	-	Impulsi 2500 giri/min	3 - 4 impulsi	Aperto	
2				110°C	intermittente OIOI	10 min		
3	Burro Peperoncino Concentrato di pomodoro	1 kg QB 1 cucchiaino	Incorporare	110°C	intermittente OIOI	15 min	Chiuso	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.
4	Preparazione		Passare al setaccio per recuperare il burro	-				



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete utilizzare questo burro per riscaldare gli scampi, per addensare una salsa oppure come base per altre salse. Potete anche utilizzare carcasce di astice per realizzare questo burro.