

BURRO



Ingredienti:

Panna da cucina, sale e se vuoi:
aromi a gusto proprio.

Preparazione:

Mettere la panna in una ciotola e sbattere con il frullatore fino a quando si separerà la parte grassa e gialla dal latticello.

Metterlo poi in un colino e spremerlo con un mestolo di legno per eliminare ulteriormente il latticello.

consiglio:

Se vuoi prima di iniziare puoi aggiungere gli aromi che ti piacciono alla panna così otterrai il burro aromatizzato.

MASCARPONE



Ingredienti:

Panna da cucina, succo di limone (spremuto)

Preparazione:

Portare a sfiorare l'ebollizione la panna e regolare la fiamma in modo che non raggiunga il bollore.

Aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone per ogni 500 millilitri di panna

N.B. (non oltre altrimenti diventa solo acido)

Mescolare per 3 o 4 minuti in modo da amalgamare il succo di limone alla panna.

Così facendo il limone "taglia" la parte grassa della panna dal latticello.

Lasciare raffreddare e porre il composto su un canovaccio sopra a un colapasta posto sopra ad un vaso capiente e lasciarlo filtrare per 24 ore.