10 BURRI AROMATIZZATI

Alle erbe o speziato? Con l'aggiunta di ortaggi o con agrumi? O, perché no, zuccherato? Il burro può prendere svariati profumi e sapori a seconda degli ingredienti con i quali lo vogliamo aromatizzare. Il burro aromatizzato può servire come insaporitore per carne, pesce, uova, tartine e prodotti da forno Una semplice preparazione a freddo può trasformarlo in un insaporitore per carne e pesce, uova, tartine e quant'altro. Facciamo largo spazio alla fantasia. Il primo passo per una perfetta esecuzione è quello di far ammorbidire il burro a temperatura ambiente; poi lo si lavora fino a farlo diventare una crema e, via via, si aggiungono gli ingredienti. Per renderlo omogeneo e senza grumi, si può passare al setaccio prima di avvolgerlo nella stagnola o nella carta forno per dargli la forma. Il riposo in frigo serve a fargli riprendere consistenza e a insaporirsi al meglio. Vi proponiamo qui di seguito qualche esempio, suggerendo anche come utilizzarlo per rendere i vostri piatti più appetitosi e coreografici.

1. Café de Paris. In una ciotola unite del ketchup con senape di Digione, pochi capperi tritati, scalogno tritato sottilmente, un po' di erba cipollina sminuzzata, del dragoncello spezzettato, un paio di filetti di acciuga dissalati e tritati, pochissimo Cognac e Madera e un pizzico di salsa Worcestershire. Insaporite con sale, pepe e paprika e mettete a riposare 24 ore a temperatura ambiente, in modo che tutti gli aromi si fondano. Lavorate il burro morbido con un cucchiaio di legno e incorporate il composto aromatico. Avvolgete il burro in un foglio di carta forno, dandogli una forma cilindrica, e mettetelo in frigorifero fino al suo utilizzo. Posate una rotellina di burro su carne o pesce già cotti: quando si sarà sciolto sul cibo, rilascerà un gradevole sapore.

2 **All'aglio.** Lavorate il burro morbido con la frusta e aggiungete del prezzemolo sminuzzato sottile, il sale, il pepe e l'aglio tritato molto finemente. Lavorate bene il composto, passatelo al setaccio, per eliminare eventuali pezzi di aglio più grossi, mettetelo in forma e riponetelo nel frigorifero a raffreddare. È molto versatile e si può utilizzare in diverse preparazioni, dai prodotti da forno alla carne, al pesce.

3. All'aneto. Lavorate il burro incorporando l'aneto tritato finemente, aggiungete qualche goccia di limone, il sale, il pepe e mettete in forma a raffreddare in frigorifero. Con questo burro si possono guarnire canapé, finger food, può essere spalmato come base su un crostino o accompagnare piatti di pesce, in special modo quelli con salmone.

4. All'acciuga. Diliscate e dissalate i filetti di acciuga, tritateli finemente riducendoli in pasta e uniteli al burro lavorato a pomata; amalgamate aiutandovi con una forchetta. Arrotolate il burro in un foglio d'alluminio e fate compattare in frigorifero. È l'ideale con antipasti e uova sode ed é ottimo come base per crostini e canapè.

10 BURRI AROMATIZZATI

5 Al basilico· Tritate in modo sottile delle foglie di basilico freschissimo con poco aglio, amalgamate il pesto con burro ammorbidito e aggiungete poche gocce di succo di limone· Regolate di sale e pepe, dategli la forma utilizzando la carta forno e lasciate riposare in frigorifero· Si usa con gli antipasti freddi·

6· Alla carota· Per prima cosa preparate un brodo di carota· A bollore, frullate le carote con l'acqua e filtrate con una garza· Riducete bene il brodo di carota e, una volta freddo, aggiungetelo al burro montato, assieme al sale e al pepe· Dategli la forma desiderata, avvolgendolo in un foglio di alluminio o di carta forno, e fatelo riposare in frigo fino all'utilizzo· Ottimo per mantecare risotti a base di ortaggi e aromatizzare prodotti da forno·

7· Burro alla Maître d'Hotel· Lavorate il burro a crema, aggiungete del prezzemolo lavato e tritato sottile, qualche goccia di succo di limone, il sale e il pepe· Fare rassodare in frigo fino al momento di servire in tavola· Si abbina bene con il pesce arrosto, con la carne alla griglia o con le uova in camicia·

8 All'arancia· Grattugiate la scorza di un'arancia e spremetene il succo, unite dello zucchero e fate ridurre a calore moderato· Togliete il succo dal fuoco, unite un po' di senape, prezzemolo e basilico tritati e regolate di sale e pepe· Lavorate il burro morbido e la riduzione di succo d'arancia con un cucchiaio di legno fino a che non diventi bello cremoso· Dategli una forma a piacere e ponete in frigo· Il suo utilizzo ideale è con i pesci bianchi, ma anche con salmone e spada, e nei dolci da forno·

9 Al caffè· Preparare una crema con il burro ammorbidito, del caffè ristretto e un po' di zucchero a velo· Sistematelo in frigo a raffreddare stretto nella carta forno· Ideale per dolci da forno o semplicemente per essere spalmato su una fetta di pane·

10· Alle spezie· Con le fruste montate il burro ammorbidito assieme a polvere di cannella e noce moscata, mescolate bene e unite dell'anice stellato e chiodo di garofano· Lasciate riposare in frigo, coperto da pellicola, e utilizzate spalmato come base dei crostini al salmone, o per insaporire pani, lievitati dolci e prodotti da forno in genere·