



Burro alle acciughe, semplicemente buono

Facilissimo da realizzare e sfizioso da gustare il burro aromatizzato alle acciughe vi darà la marcia in più in mille ricette.

Per un aperitivo veloce con semplici crostini di pane tostato, o per arricchire e insaporire altri piatti a vostra scelta. Basta scegliere burro freschissimo e di ottima qualità, avendo cura di farlo ammorbidire a temperatura ambiente per poi lavorarlo con cura fino a farlo diventare una crema. A questo punto diamo sfogo alla nostra fantasia.

Difficoltà :Facile **Tempo di preparazione** :5' **Tempo in frigo** :120'

Ingredienti per 4 persone

- Burro 125 g
- Acciughe salate 3
- Basilico q. b.
- Timo q. b.
- Pepe rosa q. b.

Preparazione

Prendi 3 acciughe, dissalale, toglile le lische e poi asciugale bene. Prendi una piccola

padella, aggiungi una noce di burro, le acciughe schiacciate o tritate e mescola il tutto a fuoco lento. Aggiungi ancora del basilico, il timo tritato e un altro po' di burro. Prepara un foglio di carta da forno e con un cucchiaino trasferisci il composto. Crea un piccolo panetto, aggiungi un po' di pepe rosa e poni in frigorifero per qualche ora.

Consigli



Il burro alle acciughe spalmato su una fetta di pane tostato, per un aperitivo di sicuro effetto, secondo [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) va gustato con un Abissi Portofino brut dell'azienda Bisson. Matura 18 mesi a 60 m di profondità nei fondali della Cala degli Inglesi nell'area marina protetta di Portofino. Perlage fine e persistente con spuma morbida. Colore giallo paglierino e profumo intenso. Bouquet ampio con richiami muschiati e salmastri. Sentori di frutta matura, biscotti, brioches e fiori di tiglio. Sapore secco lungo e spiccatamente minerale. Si percepiscono aromi di spezie dolci e note vanigliate.