



Burro chiarificato (per frittore sfornati dolci)



1 BARATTOLO DA 10 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
60 MINCALORIE
0K

NOTE

INGREDIENTI

Burro

Casseruola

Colino

Preparazione

- Tagliate il burro a pezzi, poi ponetelo in una casseruola e fate fondere a bagnomaria leggero per circa 1 ora.
- Noterete che affiorerà una sostanza acquosa che pian piano evaporerà completamente; la caseina si depositerà sul fondo e formerà uno strato color nocciola.
- Foderate un colino con una garza sterile a maglie molto strette e versatevi il burro liquido molto lentamente facendo estrema attenzione che la caseina sul fondo non ritorni in superficie.
- Versate il burro chiarificato in un barattolo sterile di vetro, chiudete e riponete in frigorifero: si solidificherà non appena raffreddato.

Camilla Innocenti

I consigli di Camilla

- Il burro chiarificato è perfetto per le cotolette alla milanese! Ha un punto di fumo molto più alto di quello normale per cui è molto più sicuro in frittura.
- Essendo molto concentrato, il burro chiarificato non deve essere aggiunto nelle stesse dosi di quello classico: usatene circa il 30 per cento in meno.
- Chiuso ermeticamente in un barattolo di vetro, si conserva per diversi mesi in frigorifero.