



Secondo ciclo elementare

Nome:

Impariamo a fare il burro

Materiale

1 ciotola
frullatore
5 dl di panna intera, fredda
stampino per burro/teglia per
muffin in silicone
1 spatola
carta oleata



Dalla panna al burro

Per ca. 190 g di burro e ca. 2,5 dl di latticello

Preparazione

Versa la panna in una ciotola e montala con il frullatore. Comincia a velocità ridotta, così eviti gli spruzzi. Quando la panna si fa più solida, puoi passare alla velocità superiore. Dopo un po' inizieranno a formarsi grumi di burro. Il liquido che resta in fondo alla scodella si può bere: è il latticello.

Ora puoi pressare il burro fresco in uno stampino. Risciacqua dapprima lo stampino (o una teglia da muffin in silicone) con acqua fredda. Poi riempi di burro, aiutandoti con una spatola. Mettilo in frigorifero: quando sarà diventato freddo, potrai toglierlo delicatamente dallo stampino e avvolgerlo in carta oleata. Se vuoi regalarlo, puoi decorare il pacchetto con fiorellini o con un nastrino!

Il burro può essere profumato e insaporito in vari modi.

Ad esempio:

Burro alle erbe

per 150 g di burro alle erbe
stampino per burro/stampini per muffin in silicone
carta oleata



125 g di burro fatto in casa
2-3 cucchiaini di scorza di limone o di arancia grattugiata
1 cucchiaino di succo di limone o di arancia
3 cucchiaini di erba cipollina, dragoncello o altre erbe aromatiche tritate
½ cucchiaino di sale

Preparazione

1 Aggiungi rapidamente gli ingredienti al burro che hai preparato.
2 Premi l'impasto nello stampino per il burro (o in una teglia da muffin in silicone) oppure posalo su carta oleata, formando rotolini di 1,5-2 cm di diametro.
3 Mettiti in fresco. I rotolini si conservano in frigo per 2-3 giorni, in congelatore per 1 mese.

Suggerimento

Il burro fatto in casa è conservabile 3-4 giorni. In congelatore, fino a 3 mesi.



Secondo ciclo elementare

Nome:

Impariamo a fare il burro



Dopo aver preparato il burro restano 2,5 dl di latticello.

Assaggialo. Con 1,5 dl di latticello si può preparare una bevanda rinfrescante:

Latticello alle mele

per 1 persona

1 bicchiere da 3 dl

1 spiedino di legno

1,5 dl di latticello

1 dl di succo di mela

1–2 cucchiaini di sciroppo di fiori di sambuco

½ mela a spicchi, infilati sullo spiedino, per decorare

Preparazione

Frullare il succo di mela, lo sciroppo di fiori di sambuco e il latticello. Guarnire con lo spiedino di mele.