

Rezept
Ricetta

**Bergila**



Lärchenbutter Burro al larice

Copyright 2022 © www.bergila.com. All rights reserved.



Lärchenbutter

Zutaten:

- 50 g Margarine/Butter (weich)
- Petersilie
- 2 Tropfen ätherisches Lärchenöl

Zubereitung: 2 Tropfen des ätherischen Lärchenöls auf 50 g weiche Margarine/Butter geben und gut vermischen. Etwas Petersilie fein hacken und für einen frischen Farbeffekt hinzugeben. Abschließend die Margarine/Butter kaltstellen. Die Margarine/Butter kann wunderbar als Brotaufstrich verwendet werden oder am Ende des Kochvorgangs unter verschiedene Speisen (Nudeln, Reis) gemischt werden.

Tipp: Sollten Sie noch etwas Lärchenbutter übrig haben, frieren Sie die Reste einfach ein und verwenden Sie diese beim nächsten Mal wieder.

Burro al larice

Ingredienti:

- 50 g margarina/burro bio (morbido)
- prezzemolo
- 2 gocce di olio essenziale di larice

Preparazione: Aggiungete a 50 g di margarina/burro morbido 2 gocce di olio essenziale di larice ed amalgamate con cura. Tritate finemente e aggiungete alla margarina/al burro un po' di prezzemolo, per un impatto visivo fresco. Quindi riponete la margarina/il burro nel frigorifero. Il burro è ottimo da spalmare sul pane oppure da aggiungere a primi piatti (pasta, riso) al termine della cottura.

Consiglio: Se dovesse avanzarvi del burro al larice, potete tranquillamente surgelarlo e utilizzarlo alla prima occasione.

