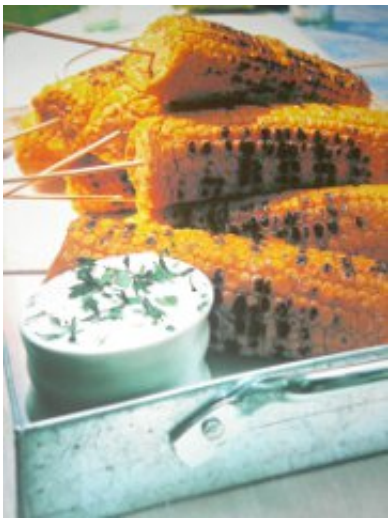
Pannocchie con burro alle erbe



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Lascia ammorbidire il burro a temperatura ambiente in una terrina, schiaccialo con una forchetta e lavoralo fino ad ottenere una crema; unisci le erbe aromatiche tritate, sala, pepa e fai rassodare in frigo, finché le pannocchie saranno cotte. Priva le pannocchie delle foglie, della barba e del gambo, infilzale su lunghi spiedini di legno e cuocile sulla griglia calda (ma non bollente) per 30-40, girandole di tanto in tanto. Servi le pannocchie calde con il burro.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pannocchie
- 80 g di burro
- 1 cucchiaio di erbe aromatiche tritate (erba cipollina e prezzemolo)
- sale e pepe