

# Burro chiarificato

Si sente spesso parlare del burro chiarificato. Ma che cos'è esattamente, e dove si può acquistare?



Partiamo da un presupposto: il burro è un elemento indispensabile in cucina, può a volte essere sostituito dall'olio d'oliva o da altri grassi (come la margarina) ma il sapore che conferisce ai piatti è ineguagliabile.

Il problema del burro nel suo utilizzo in cucina è il suo basso punto di fumo: non appena sciolto in padella infatti inizia quasi subito a bruciare (in realtà quella che brucia è solo la parte biancastra, la caseina) e questo conferisce un sapore sgradevole. Per ovviare a questo inconveniente, gli chef utilizzano il burro CHIARIFICATO. E' un burro a cui sono state tolte l'acqua e la caseina, la proteina del latte maggiormente presente nel burro. In questo modo rimane soltanto la parte grassa, che ha un punto di fumo molto più alto e quindi si può tranquillamente usare anche per friggere e soffriggere.

Gli indiani lo chiamano "ghee" (si pronuncia ghi) e troverete proprio questo ingrediente indicato in tante ricette indiane, altro non è che il burro chiarificato.

Recentemente si inizia a trovare in commercio, ma siccome è facilissimo farlo in casa, non ne vale tutto sommato la pena. Ecco come fare:

Ingredienti:

- 500 gr di burro di ottima qualità, o anche 1 kg (tanto vale farne in abbondanza!)
- vasetti sterili dove conservare il burro

Fondere il burro in un pentolino sul fuoco a fiamma molto bassa (meglio se a bagnomaria).

Una volta che il burro si sarà sciolto, inizierà ad affiorare una patina bianca, che andrà rimossa con un cucchiaino, senza mai mescolare.

Lentamente, la caseina che non affiorerà in superficie inizierà a precipitare sul fondo del tegame. Quando tutta la caseina sarà precipitata (si nota perchè il composto diventa completamente limpido) si può spegnere il fuoco e rimuovere lentamente la parte limpida con un mestolo o con una pipetta per arrosti, e versarla in vasetti sterili e attendere che il burro si raffreddi. Una volta freddo (tornerà a solidificarsi) , si può conservare in frigorifero (mancando l'acqua si conserverà molto più a lungo).