PASTA AL CAVIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti alla chitarra,
- 1 scalogno,
- 2 cucchiai di caviale rosso,
- 200 g di fagioli surgelati,
- 150 g di panna,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- salsa Worcester,
- 1 pizzico di paprica dolce,
- 40 g di burro,
- sale.

Appassire lo scalogno tritato in 40 g di burro, unire i fagioli lessati, spruzzare con la Worcester, unire la panna, salare e aggiungere un pizzico di paprica.
Sobbollire per qualche minuto.
Cuocere al dente la pasta e saltarla in padella con la salsa ai fagioli.
Togliere dal fuoco, unire il caviale, cospargere con il prezzemolo tritato e servire.