SPAGHETTI AL CAVIALE E AL DOPPIO BURRO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 50 g di caviale,
- 80 g di burro,
- 4 cucchiai di panna,
- formaggio grattugiato,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe bianco.

In una capace pentola portate a bollore l'acqua leggermente salata e lessatevi gli spaghetti al punto giusto di cottura.
Nel frattempo in un padellino fate sciogliere il burro a fuoco dolce e senza farlo scurire, appena è pronto insaporitelo con un pizzico di sale e uno di pepe bianco, quindi aggiungete la panna da cucina e, infine, il caviale.
Mescolate due o tre volte e versate la salsa sulla pasta.
mescolate ancora con cura in modo che il condimento aderisca bene agli spaghetti e servite subito con formaggio a parte.