

UOVA GUARNITE "AL NERO"

Ingredienti per 6 persone:

- 6 uova strapazzate,
- un vasetto di uova di lompo.

Dopo aver sgusciato le uova in un recipiente adatto al bagnomaria, aggiungete un cucchiaino di latte e uno di panna per ogni uovo, sale e pepe, quindi iniziate a mescolare con una frusta, continuando a strapazzare le uova a bagnomaria, sul fuoco al minimo, fino ad ottenere un composto cremoso.

Alle uova strapazzate, molto morbide, aggiungete un paio di cucchiaini di uova di lompo e servitele subito, senza salarle, perché il succedaneo del caviale è già saporito.