

TARTINE VERDI E NERE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pancarrè,
- 50 g di burro,
- 200 g di spinaci,
- 1 vasetto di uova di lompo,
- sale,
- pepe.

Pulite gli spinaci, lavateli ripetutamente, lessateli in pochissima acqua salata.

Quando sono cotti scolateli, lasciateli raffreddare, strizzateli bene, passateli al setaccio.

In una ciotola montate il burro, prima ammorbidito, incorporatevi la verdura, salate, pepate.

Togliete la crosta alle fette di pane, ricavate dalla mollica delle tartine rotonde, spalmatele con il burro agli spinaci; al centro mettete un po' di uova di lompo.

Disponete su un piatto da portata e guarnite con spicchi di limone.

Le uova di lompo possono essere sostituite con il caviale.