

CANAPÈ AL BURRO DI CAVIALE

Ingredienti per 4 persone:

- un pan carrè da 500 g,
- 100 g di burro,
- 100 g di caviale freschissimo,
- fettine di limone.

Tagliate il pan carrè a fette, eliminate la crosta e dividete ogni fetta in 2 triangoli.

Pestate nel mortaio il burro con il caviale fino a che i 2 ingredienti saranno ben amalgamati.

Spalmate il composto così ottenuto sulle fette di pane e decorate con sottili fette di limone senza buccia.