

PREPARAZIONE DEL CAVIALE

Ingredienti per 6 persone:

- ghiaccio,
- 240 g di caviale di buona qualità,
- 2 uova,
- 2 piccole cipolle,
- pane carré,
- burro.

Esistono speciali contenitori da caviale composti da una coppa d'argento, munita di un supporto, sul quale si posa una vaschetta di cristallo che serve a contenere il caviale.

Nella coppa d'argento va disposto del ghiaccio tritato finemente.

Per ottenere il ghiaccio tritato, potete usare l'apposito utensile a manovella, oppure potete mettere il ghiaccio a cubetti in un canovaccio e pestarlo con il batticarne fino ad averlo frantumato finemente.

Dopo aver messo il ghiaccio tritato nella coppa d'argento, si inserisce il supporto e su questo si pone la vaschetta di cristallo, che deve restare immersa per metà nel ghiaccio.

Dopo aver fatto l'operazione sopra descritta, disponete il caviale nella vaschetta e passate alle fasi successive, procedendo come segue.

Sgusciate le uova, che nel frattempo avrete fatto rassodare immergendole in acqua bollente e facendole cuocere per 10 minuti (il tempo va calcolato dopo la ripresa del bollore dell'acqua) e avrete fatto raffreddare sotto l'acqua corrente.

Tritate le cipolline e mettele su un piattino ovale.

Dividete a metà le uova sode, separate gli albumi dai tuorli e tritate entrambi finemente.

Disponete anche il trito di uova sul piattino ovale.

Poi fate tostare delle fette di pane tagliate a triangolo e mettele su un piatto, in mezzo a un tovagliolino o avvolte nello stesso, in modo che si mantengano calde.

Preparate infine dei riccioli di burro.

A questo punto si imburra il pane e vi si dispone sopra il caviale.

Quindi, si può gustare così il crostino, oppure completarlo con un po' del trito preparato.