

ANTIPASTO DI CAVIALE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di caviale di carpa
- 50 g di mollica fresca di pane
- 2 cucchiaini di latte
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 limoni (succo)
- 4 uova sode

Per servire:

- pane tostato caldo
- olive nere
- vodka

Mettete a bagno la mollica di pane con il latte quindi strizzatela.

Mescolate poi il caviale con la mollica aggiungendo olio a filo come per fare una maionese (usate eventualmente un frullatore elettrico) e il succo di limone.

Servite la salsa ottenuta su uova sode tagliate a spicchi, con pane tostato caldo, olive nere e vodka.