CROSTINI CON IL CAVIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pancarrè
- caviale
- burro
- limone
- prezzemolo

Fate abbrustolire leggermente le fette di pane, imburratele.
Condite il caviale con il succo di limone, fate uno strato sui crostini.
Potrete usare caviale nero e caviale rosso per ottenere un piatto dall'aspetto più decorativo; Servite i crostini sul piatto da portata ornato con fettine di limone e ciuffi di prezzemolo.