CROSTINI CON LA BOTTARGA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 bottarga di 150 g
- olio d'oliva extra-vergine
- succo di limone
- pepe bianco
- alcuni crostini di pane tostato

Spellare la bottarga e tagliarla a fettine sottili; disporre le fettine in una ciotola e condirle con succo di limone, olio e pepe. Far insaporire per 30 minuti quindi disporre sui crostini caldi.