

ANTIPASTI E SNACK

Ostriche e caviale

LUOGO: Europa / Russia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 15 g di burro
- 300 g circa di caviale beluga
- pepe nero
- succo di limone
- fette di pane tostate leggermente
- 6 ostriche crude private delle valde

PREPARAZIONE

- 1 Riempite sei coppette di caviale e posatele in sei ciotoline piene di ghiaccio tritato. Al centro del caviale posate un'ostrica. Spruzzate con succo di limone e cospargete con un po' di pepe nero macinato al momento. Servite subito con champagne ben ghiacciato e crostini di pane imburattati.