

Antipasto Di Caviale (3)

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.

Ingredienti

250 G Caviale Di Salmone
50 G Mollica Fresca Di Pane
2 Cucchiaini Latte
6 Cucchiaini Olio D'oliva
2 Limoni (succo)
4 Uova Sode
Per Servire:
Pane Tostato Caldo
Olive Nere
Vodka

Note

Luogo: Romania.