

Pasta Al Caviale

Appassire lo scalogno tritato in 40 g di burro, unire i fagioli lessati, spruzzare con la worcester, unire la panna, salare e aggiungere un pizzico di paprica. Sobbollire per qualche minuto. Cuocere al dente la pasta e saltarla in padella con la salsa ai fagioli. Togliere dal fuoco, unire il caviale, cospargere con il prezzemolo tritato e servire.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Spaghetti Alla Chitarra
1 Scalogno
2 Cucchiari Caviale Rosso
200 G Fagioli Surgelati
150 G Panna
1 Ciuffo Prezzemolo
Salsa Worcester
1 Pizzico Paprica Dolce
40 G Burro
Sale

Note

Preparazione: 15 minuti.