

STELLINE AI DUE CAVIALI

Ingredienti per 10 persone:

- 4 patate lesse grandi,
- 80 g di salmone affumicato,
- 25 g di caviale nero,
- 25 g di caviale rosso,
- 50 g di mascarpone,
- 30 g di burro,
- 2 gocce di limone.

Dividete le patate in fette alte 1 centimetro, poi con uno stampino per biscotti ritagliate tante stelline; tagliate a stelle anche il salmone che sovrapporrete ad alcune patatine.

Amalgamate il burro con il mascarpone e con il limone.

Utilizzate questa crema sulle patate come base per il caviale, da mettere sia sopra il salmone che sulle stelline semplici.