

## TAGLIERINI NORVEGESI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo taglierini,
- 150 g di salmone affumicato,
- 40 g di caviale,
- prezzemolo,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Fate cuocere i taglierini in abbondante acqua salata.

Nel frattempo pulite, lavate e tritate finemente un ciuffo di prezzemolo.

Tagliate quindi a listarelle il salmone affumicato.

Scolate i taglierini e versateli in una zuppiera, unite il caviale, il salmone ed il prezzemolo e condite con del buon olio d'oliva.

Girate bene e servite.