

UOVA IN CAMICIA CON CAVIALE

Ingredienti per 6 persone:

- 6 uova in camicia
- 1 vasetto caviale
- 6 crostini di pancarrè
- burro
- 1 zucchina (parte verde)
- 1 scalogno
- 1 cespo piccolo insalata lattuga
- succo di limone
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Riducete in minuscola dadolata (brunoise) il verde di zucchina e lo scalogno; condite il tutto con un filo d'olio, sale, succo di limone e lasciate marinare per un'ora.

Ungete di burro i crostini di pane, tostateli, quindi accomodatevi sopra le uova in camicia e guarnitele con un cucchiaino di caviale.

Servite i crostini su un letto di brunoise di verdure, lattuga spezzettata, completando con altro caviale.