

BURRO AL CAVIALE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di caviale
- 100 g di burro

Mettete il caviale in una terrina con il burro un poco ammorbidito a temperatura ambiente.
Rimestate con un cucchiaino di legno fino a che non otterrete un composto perfettamente omogeneo.
Passatelo allo stampino o al setaccio, raccogliendo il ricavato in una ciotola.
Coprite la ciotola con una pellicola trasparente e tenetela in frigorifero fino al momento di servire.
Potete servire il burro al caviale spalmato su tartine.