

# Antipasto di caviale

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 vasetti caviale  
burro freschissimo  
pancarré  
ghiaccio tritato

## Preparazione

Riempite le apposite coppe di vetro con il ghiaccio tritato e se non si hanno proprio quelle da caviale, adattarsi con quelle da macedonia. Al centro di ogni coppa sistemate il vasetto di caviale in modo che sia ben contornato dal 'freddo' tutt'intorno. fate tostare le fette di pane divise a metà. ogni ospite imburra il suo crostino di pane e vi deposita sopra un cucchiaino (attenzione, adoperate quelli d'osso!) di caviale. Così di seguito fino a vuotare il vasetto! Come è noto il caviale è molto costoso e chi vuole risparmiare può offrire le uova di lompo. Ma è tutta un'altra cosa.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>