



## Canapè al burro di caviale

[Del 07/01/2004 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

**Ingredienti: per 4 persone: 1 pancarré da 500 g, 100 g di burro, 100 g di caviale freschissimo, alcune fettine di limone**

Tagliate il pancarré a fette, eliminate la crosta e dividete ogni fetta in due triangoli. Pestate nel mortaio il burro con il caviale fino a che i due ingredienti saranno ben amalgamati. Spalmate il composto così ottenuto sulle fette di pane e decorate con sottili fette di limone senza buccia.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]