

44-Tagliolini al caviale

Autore: Paolo

Ingredienti: per 2 persone, 160g di tagliolini, 30g di caviale, 30g di margarina o burro, 1 panetto di formaggio Philadelphia da 62,5g, 1/2 bicchiere di panna, sale e pepe

Fate sciogliere la margarina (o burro) , unite Philadelphia spezzettato e la panna. Salate, pepate e cuocete per qualche minuto, a fuoco basso, fino ad ottenere una crema morbida. Unite quindi il caviale, mescolate e togliete dal fuoco. Condite con questa salsa i tagliolini cotti al dente