

Taglierini alle uova di lompo

Il lompo è un succedaneo del caviale



Mettere in una padella larga il burro e la cipolla affettata finemente, il sale ed il pepe



Fase1

Far soffriggere a fuoco lento fino a doratura (circa 15 min)



Fase 2

Aggiungere metà del vasetto di uova di lompo e cuocere per altri 5 minuti  
(alcuni tipi di uova con la cottura da nere diventano verdi)



Fase 3

Cucinare a parte i taglierini, ripassarli in padella e spegnere il fuoco. Quindi aggiungere il resto del vasetto di uova di lompo ed il succo di limone. Servire ben caldi

Fase 4



## **Ingredienti taglierini alle uova di lompo**

- **400 gr di taglierini**
- **1 vasetto da 50 gr di uova di lompo**
- **50 gr di burro**
- **1 cipolla piccola**
- **2 cucchiaini di succo di limone**
- **Pepe e sale q.b.**